

فرن ميكروويف

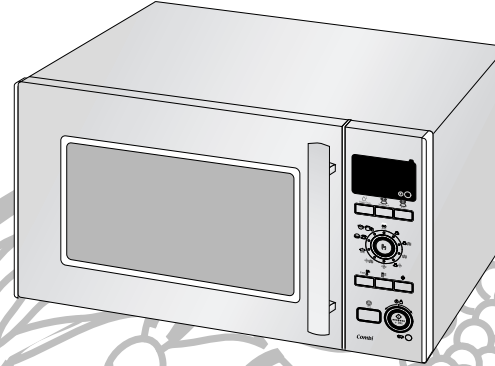
SAMSUNG

إرشادات ودليل الطهي للمالك

CE1350 / CE1351T

CE1352M / CE1353F

٢	دليل الكشف "السريع"
٢	استخدام ميزة التنظيف بالبخار
٣	لوحة التحكم
٣	الفرن
٣	الأدوات الإضافية
٤	استخدام كتيب الإرشادات
٥	احتياطات السلامة
٦	تركيب فرن الميكروويف
٦	ضبط الوقت
٧	كيفية عمل فرن الميكروويف
٧	تحديد لغة شاشة العرض
٧	التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح
٨	ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة
٨	الطهي/التسخين
٩	مستويات الطاقة واختلافات الأوقات
٩	إيقاف الطهي
٩	ضبط وقت الطهي
١٠	استخدام ميزة الطهي بالبخار
١٠	استخدام ميزة الطهي التلقائي
١١	استخدام ميزة فك التجميد التلقائي
١٢	استخدام ميزة الوجبات الخفيفة/وجبات الأطفال
١٣	استخدام ميزة الطهي التلقائي بالبخار
١٥	استخدام ميزة التخمير
١٥	إعدادات التخمير
١٦	استخدام طبق التخمير
١٦	استخدام الصينية المعدنية المربعة والحامل
١٨	الطهي على عدة مراحل
١٨	التسخين المسبق السريع للفرن
١٩	الطهي بالطريقة العادية
١٩	الشيء
٢٠	اختبار وضع جزء التسخين
٢٠	اختيار الأدوات الإضافية
٢٠	الشيء باستخدام سخف الشي الدوار
٢١	استخدام الأسياخ العمودية المتعددة
٢١	الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والشواية معاً
٢٢	الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والطريقة العادية معاً
٢٢	الطهي باستخدام الطريقة العادية والشواية معاً
٢٣	استخدام ميزة التخلص من الروائح
٢٣	وظيفة إيقاف اليدوي للقرص الدوار
٢٣	تأمين فرن الميكروويف
٢٣	إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه
٢٣	تحديد وحدة الوزن وتغييرها
٢٤	دليل أدوات الطهي
٢٥	دليل الطهي
٣٥	تنظيف فرن الميكروويف
٣٦	تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه
٣٦	المواصفات الفنية

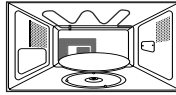


استخدام ميزة التنظيف بالبخار

يغلف البخار الذي يصدر من نظام التنظيف بالبخار سطح تجويف الفرن. بعد استخدام وظيفة التنظيف بالبخار، يمكنك بسهولة تنظيف تجويف الفرن.

- ✎ يجب استخدام هذه الوظيفة بعد أن يبرد الفرن تماماً. (درجة حرارة الغرفة)
- ✎ ويستخدم الماء العادي فقط، ولا يستخدم الماء المقطر.
- ✎ يكون من الأفضل استخدام وظيفة إزالة الروائح الكريهة بعد استخدام ميزة التنظيف بالبخار.
- ✎ في حالة فتح الباب أثناء هذه العملية، يظهر المؤشر "E7". (ترتفع درجة حرارة الماء الموجودة بالفرن بشكل كبير نتيجة استخدام وظيفة التنظيف بالبخار.)

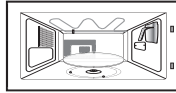
١. افتح الباب.



٢. املاً إناء الماء حتى تصل إلى الخط المحدد. (يكون مقدار الماء حوالي ٥٠ مللي.)

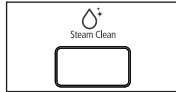


٣. ضع إناء الماء في الجانب الأيمن من الفرن.

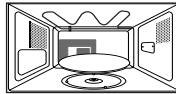


٤. أغلق الباب.

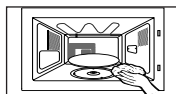
٥. اضغط الزر (Steam clean) (التنظيف بالبخار). (يعمل مصباح (مصدر طاقة) الميكروويف أثناء وقت التنظيف بالبخار.)



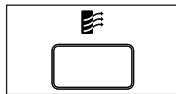
٦. افتح الباب.



٧. نظف تجويف الفرن باستخدام منشفة جافة. حرك القرص الدوار وامسح تحت الحامل باستخدام ورق المطبخ.



٨. بعد مسح التجويف، نوصي باستخدام وظيفة التهوية لتجفيف الفرن بشكل كامل ونهائي.



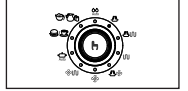
تحذير!

- يمكن استخدام إناء الماء فقط في وضع "التنظيف بالبخار".
- عند طهي الأطعمة غير السائلة، قم بإزالة إناء الماء حيث قد تتعرض للتلف وقد تسبب اشتعال التيار بالفرن.

دليل الكشف "السريع"

AR أريد طهي بعض الطعام

١. لف "قرص التحديد" إلى رمز "الميكروويف" (⦿).



٢. اضغط الزر "تحديد" (⦿) حتى يظهر مستوى الطاقة الملائم.



٣. حدد وقت الطهي بلف "مفتاح القرص الدوار" حسب الحاجة.



٤. اضغط الزر "تشغيل" (⦿).



النتيجة:

يبدأ الطهي

◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

أريد إضافة ٣٠ ثانية أخرى إضافية

اترك الطعام في الفرن.

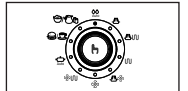
اضغط الزر +30s (⦿) مرة أو أكثر للزيادة بمقدار ٣٠ ثانية أخرى.



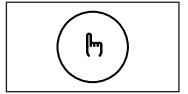
أريد فك تجميد بعض الطعام بشكل تلقائي

١. ضع الطعام المجمد في الفرن.

لف "قرص التحديد" إلى رمز "فك التجميد التلقائي" (⦿).



٢. حدد فئة الطعام بواسطة ضغط الزر "تحديد" (⦿) حتى يتم تحديد فئة الطعام التي تريدها.



٣. حدد الوزن بواسطة لف "مفتاح القرص الدوار" حسب الحاجة.



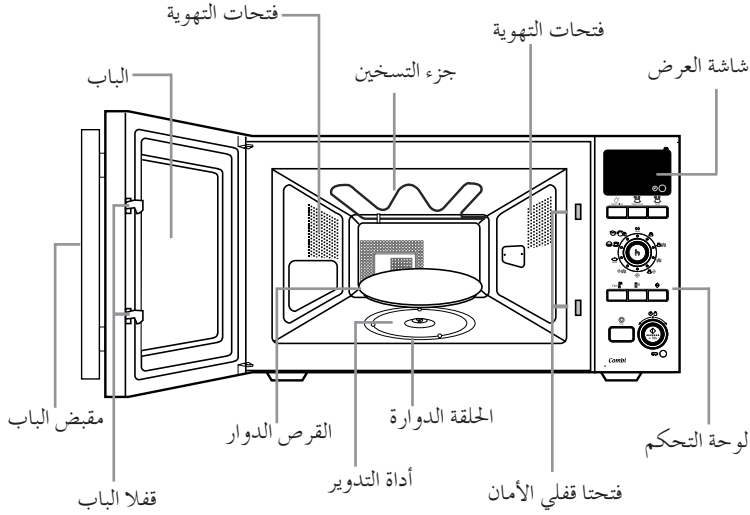
٤. اضغط الزر Start (تشغيل).

النتيجة:

تبدأ عملية فك التجميد

◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه وتومض عبارة "ENJOY MEAL" (استمتع بوجبتك) أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

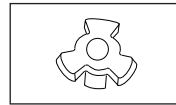




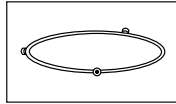
الأدوات الإضافية

استناداً إلى الطراز الذي قمت بشرائه، يتم تزويدك بالعديد من الأدوات الإضافية التي يمكن استخدامها بطرق متعددة.

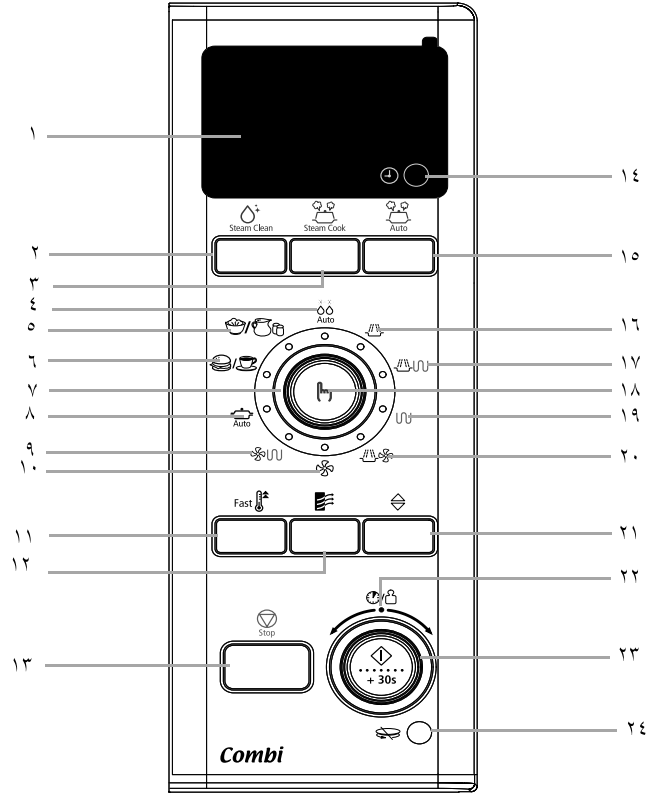
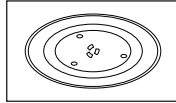
١. أداة التدوير، يتم وضعها بشكل صحيح على عمود الموتور المثبت في قاعدة الفرن.
الغرض: تقوم أداة التدوير بتدوير الحلقة الدوارة.



٢. الحلقة الدوارة، يتم وضعها في وسط الفرن.
الغرض: تدعم الحلقة الدوارة القرص الدوار.



٣. القرص الدوار، يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.
الغرض: يعتبر القرص الدوار السطح الأساسي للطهي، ويمكن إخراجها بسهولة للتنظيف.



١. شاشة العرض
٢. زر التنظيف بالبخار
٣. زر الطهي بالبخار
٤. زر فك التجميد التلقائي
٥. وضع التخمر
٦. وضع الوجبات الخفيفة/وجبات الأطفال
٧. قرص التحديد
٨. وضع ميزة الطهي التلقائي
٩. الوضع المجمع (الطهي بالطريقة العادية + الشواية)
١٠. وضع الطهي بالطريقة العادية
١١. تحديد التسخين المسبق السريع
١٢. زر إزالة الروائح الكريهة
١٣. زر إيقاف التشغيل/الإلغاء
١٤. زر ضبط الساعة
١٥. زر الطهي التلقائي بالبخار
١٦. وضع الميكروويف
١٧. الوضع المجمع (الميكروويف + الشواية)
١٨. زر التحديد
١٩. وضع الشواية
٢٠. الوضع المجمع (الميكروويف + الطهي بالطريقة العادية)
٢١. زر زيادة/انقاص
٢٢. مفتاح القرص الدوار
٢٣. زر التشغيل
٢٤. زر "تشغيل/إيقاف تشغيل" القرص الدوار

٤. حاملان معدنيان (الحامل العلوي، الحامل السفلي)، يتم وضعه على القرص الدوار.
الغرض: يمكن استخدام الحاملان المعدنيان لطهي طبقين في نفس الوقت. يمكن وضع طبق صغير على القرص الدوار والطبق الآخر على الحامل. يمكن استخدام الحاملين المعدنيين في الشهي والطهي بالطريقة العادية والطهي المجموع.
 ٥. إناء ماء التنظيف، يتم وضعه في الجانب الأيمن من الفرن.
الغرض: يمكن استخدام إناء الماء في التنظيف.
 ٦. إناء الماء والطبق والحامل والغطاء الخاصين بالطهي بالبخار، يتم وضعها على القرص الدوار.
الغرض: تستخدم وحدة الطهي بالبخار في الطهي بالبخار.
 ٧. أسياخ الشهي وأداة تدوير أسياخ الشهي، يتم وضعها في الإناء الزجاجي (متوفر بالطرازين CE1352M/CE1353F فقط).
الغرض: يعتبر سيخ الشهي طريقة ملائمة لشهي دجاجة كاملة، حيث لا تحتاج إلى قلب اللحم. ويمكن استخدامه في وضع الطهي والشهي المجموع.
 ٨. إناء زجاجي، يتم وضعه على القرص الدوار (متوفر بالطرازين CE1352M/CE1353F فقط).
الغرض: يوضع حامل الشواء على الإناء الزجاجي.
 ٩. طبق تحمير، يوضع على القرص الدوار (متوفر بالطرازين CE1351T/CE1353F فقط).
الغرض: يستخدم طبق التحمير لتحمير الطعام بشكل أفضل في وضع الطهي بالميكروويف أو وضع المجموع بين الطهي والشهي، كما يستخدم لتحمير عجائن الفطائر المحلاة والبيتزا.
- يحظر استخدام وحدة الطهي بالبخار مع أي طراز أو منتج آخر.
حيث قد يتسبب ذلك في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.
عند استخدام وحدة الطهي بالبخار، صب ٢٠٠ مللي من الماء على الأقل قبل الاستخدام. إذا كان مقدار الماء أقل من ٢٠٠ مللي، قد يؤدي ذلك إلى عدم اكتمال النضج، أو قد يتسبب في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف. (ستظهر عبارة "Lack of Water" (نقص الماء) أثناء الطهي).
توخي الحذر عند إخراج وحدة الطهي بالبخار بعد انتهاء وقت الطهي. حتى لا تعرض نفسك للإصابة بالحروق.
يجب عدم استخدام وحدة الطهي بالبخار إلا في وضعي "الطهي اليدوي بالبخار" و"الطهي التلقائي بالبخار".
عند استخدام وحدة الطهي بالبخار، يجب أن يكون كل من طبق وغطاء الطهي بالبخار موضوعين بشكل صحيح. (الرجاء مراجعة الإرشادات)
سينفجر البيض وحيات البندق في حالة عدم وضع الغطاء والطبق الخاصين بوحدة الطهي بالبخار كما هو موضح بكتيب الإرشادات.

تنبيه!!

- شكراً لشرائك فرن ميكروويف **SAMSUNG**. تتضمن إرشادات المالك الكثير من المعلومات المفيدة المتعلقة بالطهي باستخدام فرن الميكروويف الجديد:
- احتياطات السلامة
 - الأدوات الإضافية وأدوات الطهي
 - تلميحات مفيدة للطهي
- ستجد داخل الغطاء دليل للكشف السريع يشرح ثلاث عمليات طهي أساسية:
- الطهي (وضع الميكروويف)
 - فك التجميد
 - إضافة مدة ٣٠ ثانية إضافية إذا كان الطبق لم يكتمل طهيته بالشكل الملائم أو كان يحتاج إلى تسخين
- كما يوجد في نهاية الكتيب رسوم توضيحية للفرن ولوحة التحكم، حتى تتمكن من التعرف على الأزرار بسهولة.
- تستخدم الرسوم التوضيحية الموجودة في قسم إجراءات خطوة بخطوة رمزين مختلفين.



ملاحظة



هام

- احتياطات لتجنب التعرض لخطر كبير من أشعة الميكروويف
- قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.
- (أ) لا يجب تحت أي ظروف بتشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العيب بقلل الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي الأمان للقفيل.
- (ب) لا تضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الخارجي أو تسمح بترام فضلات الطعام أو المنظف على أسطح إحكام الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة ناعمة.
- (ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة الميكروويف المؤهل والمدرّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:
- (١) الباب وقفليه وأسطح إحكام الإغلاق
- (٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
- (٣) كبل التيار الكهربائي
- (د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني صيانة الميكروويف المؤهل والمدرّب لدى الشركة المصنعة.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.

قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ إجراءات السلامة التالية.

١. يحظر استخدام أي أداة طهي معدنية في فرن الميكروويف:

- الأواني المعدنية
- أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية
- الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك.

السبب: قد يحدث ماس كهربائي أو شرارة تلتفد الفرن.

٢. يحظر تسخين:

- الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفرغها من الهواء والمغلقة بإحكام
- مثال: البرطمانات الخاصة بطعام الأطفال
- الأطعمة ذات القشرة.

مثال: البيض والبندق غير المقشر والطماطم

السبب: قد تؤدي زيادة الضغط إلى انفجار القشرة الخارجية للأطعمة.

تلميح: قم بإزالة الأغلفة وثقب الأسطح والأكياس وما إلى ذلك.

٣. يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

السبب: قد تتعرض جدران الفرن للتلف.

تلميح: اترك كوباً من الماء دوماً في الفرن.

٤. يقوم الماء بامتصاص أشعة الميكروويف إذا قمت بتشغيله وهو فارغ بطريق الخطأ.

يحظر تغطية فتحات التهوية الموجودة في الخلف سواء بقطع من القماش أو الورق.

السبب: قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفرغ الهواء الساخن من الفرن.

٥. استخدم دوماً قفازات عند إخراج طبق من الفرن.

السبب: تمتص بعض الأطباق أشعة الميكروويف وتنقل دوماً الحرارة من الطعام إلى الطبق.

لذلك تكون الأطباق ساخنة.

٦. يحظر لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن.

السبب: قد تكون هذه الجدران ساخنة بدرجة قد تحدث حروق حتى بعد انتهاء الطهي،

وإن لم تبدو كذلك. لا تسمح بملامسة أية مواد قابلة للاشتعال بالسطح الداخلي للفرن. ودع الفرن يبرد أولاً.

٧. لتقليل مخاطر حريق في تجويف الفرن:

- يحظر تخزين مواد قابلة للاشتعال في الفرن
- قم بإزالة الأربطة السلكنية من الأكياس الورقية والبلاستيكية
- يحظر استخدام فرن الميكروويف لتجفيف الصحف.
- في حالة ملاحظة تصاعد دخان، احتفظ بباب الفرن مغلقاً وقم بإيقاف تشغيله وفصله عن مصدر التيار الكهربائي.

٨. توخي الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال.

• اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إغلاق الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.

• قم بتقليب السائل أثناء التسخين عند الضرورة وتقليبه دوماً بعد التسخين.

• لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للاحتراق، يجب التقليب قبل التسخين وأثنائه

وبعده.

• في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات الإسعاف الأولية التالية:

- اغمر يدك في الماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
- قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
- لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- لا تقم أبداً بمحاولة إزالة حتى أعلاها حتى يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- تحقق دوماً من درجة حرارة طعام ولبن الأطفال قبل إعطائه للطفل.
- لا تقم أبداً بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجات إذا تعرضت للتسخين الزائد.

• أثناء تسخين المشروبات باستخدام الميكروويف، قد يحدث فوران متأخر للسوائل، لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الحاويات.

٩. احرص على عدم تعريض كبل التيار الكهربائي للتلف.

• يحظر غمر كبل التيار الكهربائي أو القابس في الماء، وحرص على إبعاد كبل التيار عن الأسطح الساخنة.

• يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاصين به.

١٠. قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.

السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في التعرض للإصابة بالحروق.

١١. حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن.

السبب: يمكن أن تتسبب بقايا الطعام أو الزيوت المتناثرة واللصقة على جدران أو أرضية الفرن في إتلاف الطلاء وتقليل كفاءة الفرن.

١٢. قد تلاحظ صوت قرقعة أثناء التشغيل (خاصة أثناء عمل الفرن في وضع فك التجميد).

السبب: يصدر هذا الصوت عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة، وهو أمر طبيعي.

١٣. عند تشغيل فرن الميكروويف بدون وجود أي شيء بداخله، يتم فصل التيار الكهربائي عن الفرن تلقائياً لدواعي السلامة. يمكنك تشغيل الفرن بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة.

• لا تقلق إذا استمر الفرن في العمل بعد اكتمال الطهي.

السبب: تم تصميم هذا المنتج ليتم تهويته لبضعة دقائق، عدم تشغيل فرن الميكروويف

(MWO) وذلك لتبريد الأجزاء الكهربائية الداخلية، عند ضغط زر الإيقاف أو فتح

الباب بعد انتهاء الطهي في حالة ما إذا كان الفرن يعمل لمدة عدة دقائق

(الميكروويف أو الشوي أو طريقة الطهي العادية أو الجمع بين الميكروويف والشوي أو

الميكروويف والطريقة العادية). عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه وبيضي

"٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

• إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

أثناء الطهي، يجب النظر داخل الفرن من آن لآخر عند تسخين الطعام أو طهيه في أواني بلاستيكية أو ورقية أو مصنوعة من مواد أخرى قابلة للاشتعال تستخدم مرة واحدة فقط.

تحذير:

في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير:

أي شخص غير الشخص المؤهل للقيام بالصيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي بقي من التعرض لأشعة الميكروويف يعرض نفسه للخطر.

تحذير:

لا يجب تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة حيث قد تتعرض للانفجار.

تحذير:

لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء التعليمات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويفهم جيداً المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

تحذير:

ترتفع درجة حرارة باب الفرن والجسم الخارجي له أثناء الطهي بالطريقة العادية أو الطهي باستخدام أكثر من طريقة واحدة.

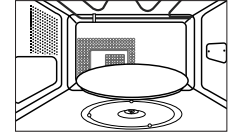
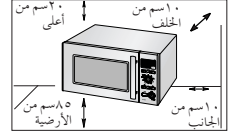


يحظر تشغيل فرن الميكروويف بدون أداة التدوير والحلقة الدوارة والقرص الدوار.

تركيب فرن الميكروويف

AR

يمكن وضع فرن الميكروويف في أي مكان تقريباً (طاولة المطبخ أو أحد الأرفف أو طاولة متنقلة أو منضدة مستقلة).



١. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن وترك مسافة ١٠ سنتيمتر (٤ بوصات) على الأقل من الخلف وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتر (٨ بوصات) أعلاه وأن يكون على بعد مسافة ٨٥ سنتيمتر (٣٣ بوصة) عن الأرضية.

٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.
قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مقبس التيار الكهربائي ويسهل توصيله.

يحظر سد فتحات التهوية حيث قد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.

لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز. إذا تعرض كبل الطاقة الخاص بهذا الجهاز للتلف، يجب أن يتم استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مسؤول الصيانة لديها أو أي شخص مؤهل لتجنب التعرض للمخاطر.

يحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بمواصفات مزود الطاقة الخاص بالفرن وأي كبل موصل يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم تزويده مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

ضبط الوقت

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمنة. يمكن عرض الوقت بتنسيق ١٢ ساعة أو تنسيق ٢٤ ساعة. يجب ضبط الساعة:

• عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى

• بعد انقطاع التيار الكهربائي

لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.

اضغط زر الساعة (4)

١. لعرض الوقت

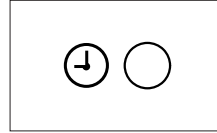
بالتنسيق

مرة

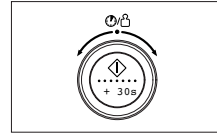
تنسيق ٢٤ ساعة

مرتان

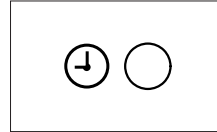
تنسيق ١٢ ساعة



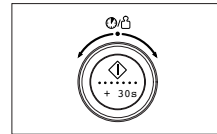
٢. لف "مفتاح القرص الدوار" لتحديد قيمة للساعة.



٣. اضغط زر الساعة (4).



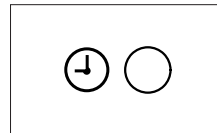
٤. لف "مفتاح القرص الدوار" لتحديد قيمة للدقائق.



٥. عند ظهور الوقت الصحيح، اضغط على الزر الساعة (4) مرة أخرى لبدء تشغيل الساعة.

النتيجة:

يظهر الوقت أثناء عدم استخدام فرن الميكروويف.



كيفية عمل فرن الميكروويف

أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهربية مغناطيسية عالية التردد، تعمل الطاقة المنبعثة عنها على طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.

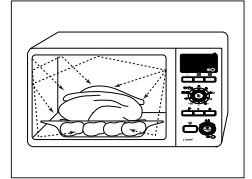
يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:

- فك التجميد
- التسخين
- الطهي

عامل الطهي

١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماخترن بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. لذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.

٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق ابوصة (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار انتقال الحرارة خلال الطعام.



٣. وتباين أوقات طهي الطعام تبعاً لنوعيته وخصائصه: الكمية والكثافة كمية الماء التي يحتوي عليها درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

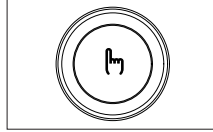
ولأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري، يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:

- طهي الطعام بشكل متساو حتى وسطه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

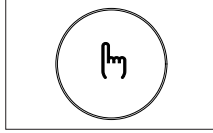
تحديد لغة شاشة العرض

في المرة الأولى التي تقوم فيها بتوصيل سلك الفرن في مصدر التيار الكهربائي، أو بعد حدوث انقطاع للتيار الكهربائي، تعرض الشاشة الرسالة "HELLO SET LANGUAGE" (مرحباً، اضبط اللغة باستخدام قرص التحديد). في هذه المرحلة، يمكنك تحديد اللغة التي ترغب في استخدامها على الشاشة. ويمكنك الاختيار من بين اللغات الإنجليزية والفرنسية والهولندية والألمانية والأسبانية والإيطالية والروسية.

١. لف "قرص التحديد" بعد توصيل الفرن، أو بعد انقطاع التيار الكهربائي مباشرة.
النتيجة: في حالة الاستمرار في لف "قرص التحديد"، يكون ترتيب الإعدادات كما يلي:
الإنجليزية والفرنسية والهولندية والألمانية والأسبانية والإيطالية والروسية.



٢. عند تحديد اللغة وشاشة العرض اللتين ترغب في استخدامهما، اضغط زر "التحديد" (⏏) لإنهاء هذا الإجراء.



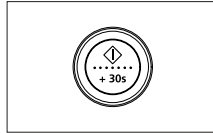
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

يتيح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طوال الوقت. إذا كنت تشك في سلامة الفرن، راجع الجزء "ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة" في الصفحة التالية.

✎ يجب توصيل الفرن بالمقبس المناسب. يجب أن يكون القرص الدوار في موضعه بالفرن. في حالة استخدام مستوى طاقة غير الحد الأقصى (١٠٠٪-٩٠٠ وات)، يستغرق الماء وقتاً أطول حتى يصل إلى مرحلة الغليان.

افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض الموجود إلى يمين باب الفرن. ضع كوباً من الماء على القرص الدوار. أغلق الباب.

اضغط الزر "تشغيل" (⏏) وحدد الوقت من ٤ إلى ٥ دقائق، بواسطة ضغط الزر (⏏) عدد المرات التي تريدها حسب الحاجة.
النتيجة: يقوم الفرن بتسخين الماء لمدة ٤-٥ دقائق. يجب أن يصل الماء عند ذلك إلى نقطة الغليان.



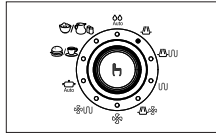
يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو تسخينه.

تأكد دوماً من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن بدون ملاحظة.

افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب. يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

١. لف "قرص التحديد" إلى رمز "الميكروويف" (⏻).

النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:

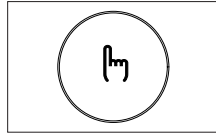


(الطهي على مرحلة واحدة)

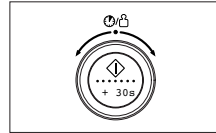


(وضع الميكروويف)

٢. حدد مستوى الطاقة الملائم بالضغط على زر التحديد (⏻) مرة أخرى حتى يظهر مقدار الطاقة الناتجة الذي تريده. راجع جدول مستويات الطاقة التالي للحصول على المزيد من التفاصيل.



٣. حدد وقت الطهي بلف مفتاح القرص الدوار.
• على سبيل المثال: لضبط وقت طهي مدته ٣ دقائق و ٣٠ ثانية، لف القرص الدوار إلى اليمين لتحديد ٣:٣٠.
النتيجة: يظهر وقت الطهي..



٤. اضغط الزر "تشغيل" (⏻).

النتيجة: يضيئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران. يبدأ طهي الطعام وعندما ينتهي:

◆ يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض الزر

"0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد

ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

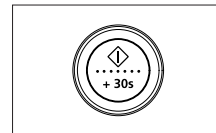
✉ إذا كنت ترغب في معرفة مستوى الطاقة الحالي

لتجويف الفرن، اضغط الزر "تحديد" (⏻) مرة

واحدة. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة

أثناء الطهي، اضغط الزر "تحديد" (⏻) مرتين أو أكثر

لتحديد مستوى الطاقة المطلوب.



بدء التشغيل السريع:



إذا أردت تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٩٠٠ وات)، يمكنك أيضاً

ضغط المفتاح +30s (⏻) مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية من وقت الطهي. يبدأ الفرن

بالعمل في الحال.

يستغرق دوماً التعرف على جهاز جديد بعض الوقت. إذا صادفت أي من المشاكل المسرودة أدناه، حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة. فقد توفر لك هذه الحلول الوقت وتوفر عليك عناء الاتصال غير الضروري بخدمة العملاء.

◆ يعتبر ذلك أمراً عادياً.

• التكثيف داخل الفرن

• تدفق الهواء حول الباب والجسم الخارجي

• انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي

• انبعاث البخار من حول الباب والفتحات

◆ لم يتم طهي الطعام على الإطلاق

• هل قمت بضبط الموقت بشكل صحيح و قمت بالضغط فوق الزر تشغيل (⏻)

• هل الباب مغلق؟

• هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربائية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربائي.

◆ الطعام زائد النضج أو نقي.

• هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟

• هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

◆ تبعث شرارة ويصدر صوت قرعة داخل الفرن (ماس كهربائي)

• هل تستخدم طبق ذو زخارف معدنية؟

• هل تركت شوكة أو أداة معدنية أخرى داخل الفرن؟

• هل رقائيق الألومنيوم قريبة جداً من الجدران الداخلية؟

◆ يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون

• قد يلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عند تشغيل الفرن. يعتبر ذلك أمراً عادياً.

* الحل: ضع الفرن بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.

• إذا لاحظت حدوث تداخل من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض.

* الحل: قم بفصل قابس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. إعادة ضبط الوقت.

◆ تشير الرسالة "E3" إلى

• يتم تنشيط الرسالة "E3" تلقائياً قبل التسخين الزائد للميكروويف. في حالة تنشيط الرسالة

"E3"، اضغط المفتاح "⏻" للاستفادة من وضع التهوية.

إذا لم تساعدك الإرشادات السابقة في حل المشكلة، اتصل بأقرب مركز خدمة عملاء تابع لشركة Samsung.

الرجاء قراءة المعلومات التالية:

• طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به، عادةً ما يكون مطبوعاً على خلفية الفرن

• التفاصيل الخاصة بالضمان

• جهاز شر حاً واصحاً للمشكلة

ثم اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

مستويات الطاقة واختلافات الأوقات

تمتلك ميزة مستويات الطاقة من تحديد حجم الطاقة اللازمة والوقت المطلوب لطهي الطعام، وذلك طبقاً لنوعية الطعام وكميته. يمكنك الاختيار من بين ستة مستويات للطاقة.

مستوى الطاقة	النسبة	الطاقة الناتجة
عالية	٪١٠٠	٩٠٠ وات
متوسطة عالية	٪٦٧	٦٠٠ وات
متوسطة	٪٥٠	٤٥٠ وات
متوسطة منخفضة	٪٣٣	٣٠٠ وات
فك التجميد	٪٢٠	١٨٠ وات
منخفضة	٪١١	١٠٠ وات

توافق أوقات الطهي المعطاة في وصفات الطعام وفي هذا الكتيب مع مستويات الطاقة المحددة المشار إليها.

عند تحديد....	يجب أن يكون وقت الطهي اللازم....
مستوى طاقة أعلى	أقل
مستوى طاقة أقل	أكثر

إيقاف الطهي

يمكنك إيقاف عملية الطهي في أي وقت وذلك حتى يمكنك:

- التحقق من مدى نضج الطعام
- قلب الطعام أو تقليله حسب الحاجة
- ترك الطعام لفترة من الوقت

لإيقاف الطهي....	ثم....
مؤقتاً	افتح الباب. النتيجة: تتوقف عملية الطهي. لاستئناف عملية الطهي، أغلق الباب مرة أخرى واضغط الزر (تشغيل) (⬢).
نهائياً	اضغط زر الإيقاف (⊖). النتيجة: تتوقف عملية الطهي. إذا أردت إلغاء إعدادات الطهي، اضغط الزر (إيقاف) (⊖) مرة أخرى.

ضبط وقت الطهي

كما هو الحال مع الطهي بالطريقة العادية، يجب ضبط أوقات الطهي حسب خصائص الطعام أو حسب ذوقك. يمكنك:

- التحقق من مدى نضج الطعام في أي وقت بفتح باب الفرن
- زيادة الوقت المتبقي اللازم لنضج الطعام أو تقليله

١. لزيادة وقت الطهي، اضغط الزر **+30s** (⬢) مرة واحدة

لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.

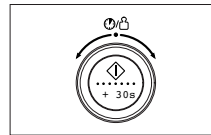
- على سبيل المثال: لإضافة ثلاث دقائق، اضغط الزر

+30s (⬢) ست مرات.



٢. لزيادة وقت الطهي أو تقليله أثناء الطهي، لف "مفتاح القرص

الدوار" إلى اليمين أو إلى اليسار.



استخدام ميزة الطهي بالبخار

AR

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام.

تأكد دوماً من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن بدون ملاحظة.

تنبيه!!

- يحظر استخدام وحدة الطهي بالبخار مع أي طراز آخر.
- حيث قد يتسبب ذلك في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.
- عند استخدام وحدة الطهي بالبخار، صب ٢٠٠ مللي من الماء على الأقل قبل الاستخدام. إذا كان مقدار الماء أقل من ٢٠٠ مللي، قد يؤدي ذلك إلى عدم اكتمال النضج، أو قد يتسبب في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف. (ستظهر عبارة "Lack of Water" (نقص الماء) أثناء الطهي).
- توخى الحذر عند إخراج وحدة الطهي بالبخار بعد انتهاء وقت الطهي. حتى لا تعرض نفسك للإصابة بالحروق.
- يجب عدم استخدام وحدة الطهي بالبخار إلا في وضعي "الطهي اليدوي بالبخار" و "الطهي التلقائي بالبخار".
- عند استخدام وحدة الطهي بالبخار، يجب أن يكون كل من طبق وغطاء الطهي بالبخار موضوعين بشكل صحيح. (الرجاء مراجعة الإرشادات)
- سينفجر البيض وحبات البندق في حالة عدم وضع الغطاء والطبق الخاصين بوحدة الطهي بالبخار كما هو موضح بكتيب الإرشادات.

١. صب حوالي ٥٠٠ مللي من الماء في إناء الطهي بالبخار.

٢. ضع طبق الطهي بالبخار على إناء الطهي بالبخار، وضع الطعام في الطبق.

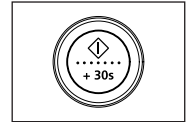
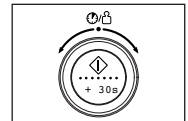
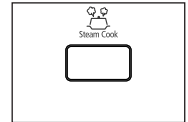
٣. غطي الطبق بغطاء وحدة الطهي بالبخار، وافتح الباب.

٤. ضع وحدة الطهي بالبخار في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.

٥. اضغط الزر **Steam Cook** (الطهي بالبخار) (🌀).

٦. حدد وقت الطهي بلف مفتاح القرص الدوار. الحد الأقصى لوقت الطهي ٦٠ دقيقة.

٧. اضغط الزر (تشغيل) (▶).



استخدام ميزة الطهي التلقائي

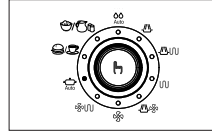
تتضمن إتوفر وظائف الطهي التلقائي الخمس (⏸) أوقات طهي مبرمجة مسبقاً. لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

يمكنك ضبط حجم الطعام بواسطة لف "مفتاح القرص الدوار".

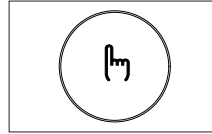
استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.

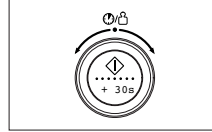
١. لف "قرص التحديد" إلى الرمز **Auto Cook** (الطهي التلقائي) (⏸).



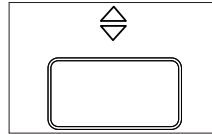
٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بواسطة ضغط الزر "التحديد" (⏸). راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقاً.



٣. حدد كمية الطعام المراد طهيه بلف مفتاح القرص الدوار.



٤. عند الضرورة، قم بزيادة الوقت اللازم للطهي أو تقليله بالضغط فوق الزرين **More/Less** (⬆ ⬇) على التوالي.



٥. اضغط الزر "تشغيل" (▶).



النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للإعدادات المبرمجة مسبقاً الذي حددته.



عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه وتومض عبارة "ENJOY MEAL" (استمتع بوجبتك) أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

استخدام ميزة الطهي التلقائي (تابع)

يبين الجدول التالي برامج الطهي التلقائي والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة.

يستخدم البرنامج رقم ١ و ٢ أشعة الميكروويف والشواية معاً.

يتم تشغيل البرنامج رقم ٣ باستخدام طاقة الميكروويف فقط.

يستخدم البرنامج ٤ و ٥ أشعة الميكروويف والطهي بالطريقة العادية معاً.

الكود الطعام	الكمية	مدة الانتظار التوصيات
١ البطاطس	٢ × ٢٠٠ جرام ٤ × ٢٠٠ جرام ٦ × ٢٠٠ جرام	٥-٤ دقائق
٢ قطع الدجاج	٢٠٠-٣٠٠ جرام ٤٠٠-٥٠٠ جرام ٦٠٠-٧٠٠ جرام ٨٠٠-٩٠٠ جرام	٣ دقائق
٣ الوجبات الجاهزة (مثلجة)	٣٠٠-٣٥٠ جرام ٤٠٠-٤٥٠ جرام ٥٠٠-٥٥٠ جرام	٣ دقائق
٤ البيتزا المجمدة	٣٠٠ جرام ٤٠٠ جرام ٥٠٠ جرام	-
٥ أرغفة الخبز المجمدة	١٠٠-١٥٠ جرام (قطعتان) ٢٠٠-٢٥٠ جرام (٤ قطع) ٣٠٠-٣٥٠ جرام (٦ قطع) ٤٠٠-٤٥٠ جرام (٨ قطع)	٥-٣ دقائق

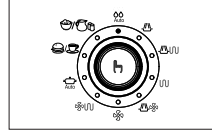
استخدام ميزة فك التجميد التلقائي

تمتلك ميزة "فك التجميد التلقائي" (٥٥) من فك تجميد قطع الستيك وقطع اللحم واللحم المفروم وقطع الدجاج وقطع اللحم الكبيرة والدجاج والسّمك والخبز والكيك. يتم ضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائياً. فقط حدد البرنامج والوزن.

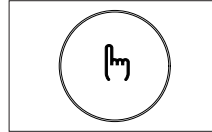
استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

افتح الباب. ضع الطعام المجمد في إناء خزفي في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.

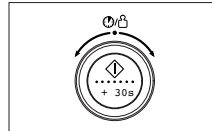
١. لف "قرص التجميد" إلى رمز "فك التجميد التلقائي" (٥٥).



٢. حدد نوع الطعام المراد طهيهِ بواسطة ضغط الزر "التجميد" (٣). راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقاً.

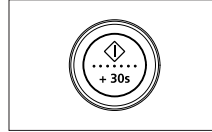


٣. حدد كمية الطعام المراد طهيهِ بلف مفتاح القرص الدوار.



٤. اضغط الزر "تشغيل" (▶).

النتيجة:



◆ يبدأ فك التجميد.

◆ يصدر الفرن صوت تنبيه أثناء عملية فك

التجميد ليذكرك بقلب الطعام.

٥. اضغط الزر "تشغيل" (▶). مرة أخرى لإنهاء عملية فك التجميد.

النتيجة:



عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه

وتومض عبارة "ENJOY MEAL" (استمتع

بوجبتك) أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك

صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

يمكنك أيضاً فك تجميد الطعام يدوياً. "لقيام بذلك، حدد وظيفة الميكروويف

باستخدام مستوى طاقة ١٨٠ وات. راجع الجزء "فك التجميد" في الصفحة ٢٨

للحصول على المزيد من التفاصيل.

استخدام ميزة فك التجميد التلقائي (تابع)

يبيّن الجدول التالي برامج فك التجميد التلقائي والكميات المراد فك تجميدها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. قم بإزالة كافة أنواع التغليف قبل بدء فك التجميد. ضع اللحوم والدواجن والأسماك في طبق خزفي.

الكود الطعام	الكمية	مدة الانتظار التوصيات
١ قطع الاستيك / قطع اللحم / اللحم المفروم / قطع الدجاج	١٢٠٠-٢٠٠ جرام	١٠-٦٠ دقيقة قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألومنيوم. عندما يصدر الفرن صوت تنبيه، اقلب القطع. يناسب هذا البرنامج طهي قطع اللحم أو الدواجن المسطحة، مثل قطع الاستيك وقطع اللحم وأوراك الدجاج وصدور الدجاج أو البط واللحم المفروم.
٢ قطع اللحم الكبيرة	٦٠٠-٢٠٠ جرام	٢٠-٩٠ دقيقة قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألومنيوم. عندما يصدر الفرن صوت تنبيه، اقلب قطع اللحم. يناسب هذا البرنامج قطع اللحم الكبيرة (لحم الخنزير، اللحم البقري، لحم الضأن) أو فخذ لحم الضأن.
٣ الدجاج	٦٠٠-٢٠٠ جرام	٢٠-٦٠ دقيقة قم بحماية أطراف أوراك وأجنحة الدجاج بورق الألومنيوم وضع صدر الدجاج إلى أسفل أولاً. عندما يصدر الفرن صوت تنبيه، اقلب قطع الدجاج. يناسب هذا البرنامج طهي دجاجة كاملة.
٤ الأسماك	٢٠٠-٢٠٠ جرام	٢٠-٥٠ دقيقة قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألومنيوم. عندما يصدر الفرن صوت تنبيه، اقلب الأسماك. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
٥ الخبز	١٠٠-١٠٠٠ جرام	٥-٢٠ دقيقة ضع شرائح الخبز في شكل أفقي على قطعة من ورق المطبخ وأقلب قطعه الخبز بمجرد أن يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنسي. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة.
٦ الكعك	١٠٠-١٥٠٠ جرام	٥-٦٠ دقيقة ضع الكيك على القرص الدوار. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكعك المخبوز والكعك الإسفنجي وكعك الجبن والفطائر المحلاة والكعك المحشو بالكريمة. إلا أنه لا يناسب الجاتوه أو الكعك المغطى بالكريمة أو الشكولاته أو المغطى بالغطاء الثلجي.

استخدام ميزة الوجبات الخفيفة/وجبات الأطفال

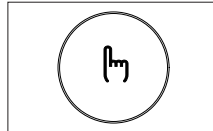
توفر ميزة الوجبات الخفيفة/وجبات الأطفال (🍷) خمسة برامج تلقائية لطهي الهامبورجر ووجبات البيتزا الخفيفة المجمدة وشرائح الذرة والمشروبات والكعك المجمد. لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة. يمكنك ضبط عدد الأطباق بلف "مفتاح القرص الدوار".

ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

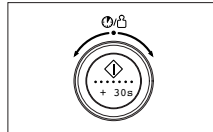
١. لف "قرص التحدد" إلى الرمز (🍷) (الوجبات الخفيفة/وجبات الأطفال).



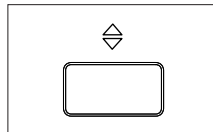
٢. حدد نوع الطعام المراد طهيّه بواسطة ضغط الزر "التحديد" (🍷). راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقاً.



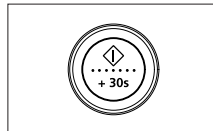
٣. حدد كمية الطعام المراد طهيّه بلف مفتاح القرص الدوار.



٤. عند الضرورة، قم بزيادة الوقت اللازم للطهي أو تقليله بالضغط فوق الزرين **More/Less** (⬆️/⬇️) على التوالي.



٥. اضغط الزر "تشغيل" (⬆️/⬇️).



النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للإعدادات المبرمجة مسبقاً الذي حددته.



عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه وتومض عبارة "ENJOY MEAL" (استمتع بوجبتك) أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

استخدام ميزة الوجبات الخفيفة /وجبات الأطفال (تابع)

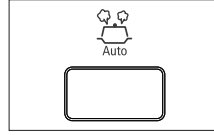
يبين الجدول التالي "برامج تلقائية" لأنواع الطعام والوجبات الخفيفة المفصلة لدى الأطفال. ويحتوي الجدول على الكميات ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج. يتم تشغيل البرامج أرقام ١ و ٣ و ٤ بطاقة الميكروويف فقط. يستخدم البرنامجان ٢ و ٥ أشعة الميكروويف والطهي بالطريقة العادية معاً.

الكود الطعام	الكمية	مدة الانتظار التوصيات
١ الهامبورجر (مثلجة)	١٥٠ جرام (قطعة واحدة) ٣٠٠ جرام (قطعتان)	١-٢ دقائق
٢ وجبات البيتزا المجمدة سابقة التجهيز	١٥٠ جرام (٤-٦ قطع) ٢٥٠ جرام (٧-٩ قطع)	-
٣ رقائق الناتشو (رقائق الذرة)	١٢٥ جرام	-
٤ المشروبات القهوة واللبن والشاي والماء (في درجة حرارة الغرفة)	١٥٠ مللي (١ فنجان) ٣٠٠ مللي (٢ فنجان) ٤٥٠ مللي (٣ فنجان) ٦٠٠ مللي (٤ فنجان)	١-٢ دقيقة
٥ الكيك المجمد	٢٠٠-٣٠٠ جرام ٤٠٠-٥٠٠ جرام ٦٠٠-٧٠٠ جرام ٨٠٠-٩٠٠ جرام ١٠٠٠-١١٠٠ جرام ١٢٠٠-١٣٠٠ جرام	٥-١٥ دقيقة

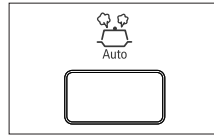
استخدام ميزة الطهي التلقائي بالبخار

تتضمن وظائف الطهي التلقائي بالبخار الخمس (👤) أوقات طهي مبرمجة مسبقاً. لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة. يمكنك ضبط عدد الأطباق بواسطة ضغط الزر. ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

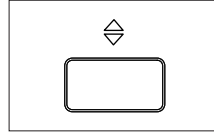
١. اضغط الزر **Auto steam** "الطهي التلقائي بالبخار" (👤).



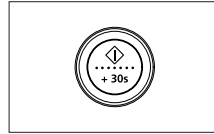
٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بواسطة ضغط الزر **Auto steam** "الطهي التلقائي بالبخار" (👤) راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقاً.



٣. عند الضرورة، قم بزيادة الوقت اللازم للطهي أو تقليله بالضغط فوق الزرين **More/Less** (⬆️) على التوالي.



٤. اضغط الزر "تشغيل" (▶️).



النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقاً الذي حددته.



عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه وتومض عبارة "ENJOY MEAL" (استمتع بوجبتك) أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

يبين الجدول التالي برامج الطهي التلقائي بالبخار والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. يمكن فقط استخدام هذه البرامج مع أدوات الطهي التلقائي بالبخار. يعتمد وقت الطهي على حجم الطعام وسمكه ونوعه. عند طهي شرائح رقيقة أو قطع صغيرة بالبخار، اضغط الزر "انقاص". عند طهي قطع سمكية أو كبيرة الحجم من الطعام بالبخار يمكنك إضافة وقت باستخدام الزر "زيادة".

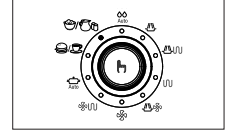
يتم تشغيل هذه البرامج باستخدام طاقة الميكروويف فقط.

الكمية	كمية الماء	التوصيات	الكود الطعام
	البارد		
١	٢٠٠-٨٠٠ جرام ٥٠٠ مللي	اغسل الخضراوات ونظفها، ثم قطعها إلى شرائح أو إلى قطع متساوية الحجم. صب نصف لتر من الماء في الإناء المربع الخاص بطبق الطهي بالبخار. ضع الصينية الاستنسل فوق الإناء، وأضف الخضراوات وقم بتغطيتها بالغطاء الاستنسل المربع. ضع طبق الطهي بالبخار على القرص الدوار. يناسب هذا البرنامج الخضراوات المقطعة إلى قطع صغيرة مثل البروكلي والقرنبيط والجزر المقطع إلى شرائح والكوسة والفلفل.	الخضراوات الطازجة (قطع صغيرة الحجم)
٢	٢٠٠-٨٠٠ جرام ٥٠٠ مللي	اغسل الخضراوات ونظفها، صب نصف لتر من الماء في الإناء المربع الخاص بطبق الطهي بالبخار. ضع الصينية الاستنسل فوق الإناء، وأضف الخضراوات وقم بتغطيتها بالغطاء الاستنسل المربع. ضع طبق الطهي بالبخار على القرص الدوار. يناسب هذا البرنامج الخضراوات المقطعة إلى قطع كبيرة مثل الذرة، والخرشوف والقرنبيط الكامل والبطاطس والكرنب المقطع إلى أرباع ذات أحجام متساوية.	الخضراوات الطازجة (قطع كبيرة الحجم)
٣	٦٠٠-١٠٠ جرام ٥٠٠ مللي	اغسل شرائح السمك ونظفها. صب نصف لتر من الماء في الإناء المربع الخاص بطبق الطهي بالبخار. ضع الصينية الاستنسل في الإناء وأضف شرائح السمك جنباً إلى جنب. يمكنك إضافة الملح والأعشاب ومن ١ إلى ٢ ملعقة كبيرة من عصير الليمون. قم بتغطيتها بالغطاء المربع الاستنسل. ضع طبق الطهي بالبخار على القرص الدوار. يناسب هذا البرنامج شرائح الأسماك مثل، السالمون والسمك الأحمر اللون والبولق والتونة والقدر.	شرائح السمك

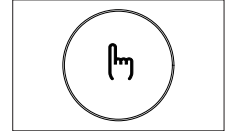
٤	٦-٤ بيضات	٥٠٠ مللي	صب نصف لتر من الماء في الإناء المربع الخاص بطبق الطهي بالبخار. ضع الصينية الاستنسل في الإناء. أثق عدد ٤ إلى ٦ بيضات طازجة (متوسطة الحجم) وضعها في التجويفات الصغيرة للصينية. قم بالتغطية بواسطة الغطاء الاستنسل المربع وضع طبق الطهي بالبخار على القرص الدوار. عند طهي ١-٣ بيضات، اضغط الزر "انقاص" وعند طهي ٧-٩ بيضات أو عدد أكبر من البيض، اضغط الزر "زيادة".
٥	صدور الدجاج	١٠٠-٦٠٠ جرام ٥٠٠ مللي	اغسل صدور الدجاج ونظفها. صب الماء في الإناء المربع الخاص بطبق الطهي بالبخار. يمكنك إضافة الأعشاب والتوابل إلى الماء. ضع الصينية الاستنسل فوق الإناء، أضف صدور الدجاج جنباً إلى جنب وقم بتغطيتها بالغطاء المربع. ضع طبق الطهي بالبخار على القرص الدوار. يناسب هذا البرنامج صدور الدجاج وشرائح صدور الديك الرومي. عند طهي الدبابيس بالبخار اضغط الزر "زيادة".

يتم تحديد مدة الطهي تلقائياً، عند استخدام ميزة التخخير (🕒/🕒). يمكنك ضبط عدد الأطباق بلف "مفتاح القرص الدوار". ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

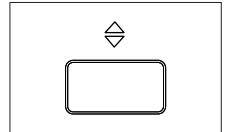
١. لف "قرص التحديد" إلى رمز "التخخير" (🕒/🕒).



٢. حدد نوع الطعام المراد طهيهِ بواسطة ضغط الزر "التحديد" (🍖). راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقاً.



٣. عند الضرورة، قم بزيادة الوقت اللازم للطهي أو تقليله بالضغط فوق الزرين **More/Less** (⬆️/⬆️) على التوالي.



٤. اضغط الزر "تشغيل" (🔼).

النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للإعدادات المبرمجة مسبقاً الذي حددته.



عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه وتومض عبارة "ENJOY MEAL" (استمتع بوجبتك) أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.



يشرح الجدول التالي وظائف خاصة لإعدادات الزبادي وتخخير العجائن. ويحتوي الجدول على الكميات ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج. ويستخدم البرنامج رقم ١ أشعة الميكروويف والطريقة العادية للطهي معاً. يقوم القرص الدوار بالدوران في البداية ويتوقف عن الدوران بعد مرور ثلث الوقت. ويستخدم البرنامج رقم ٢ الطريقة العادية للطهي فقط (لا يقوم القرص الدوار بالدوران).

الكود الطعام	الكمية	مدة الانتظار التوصيات
١ تخخير العجائن ٥٠٠-١٠٠٠ جرام	١٠-٥ دقائق في	راجع وصفات الطهي الأساسية أدناه. ضع العجين في إناء زجاجي كبير الحجم (١٨ سم) وقم بتغطيته بورق الميكروويف الحراري. ضع الإناء على الحامل السفلي. يمكن إيقاف عملية التخخير عندما يتضاعف حجم العجين. يمكنك مد الوقت بضغط الزر "زيادة". لعجين البيتزا يمكنك استخدام الزر "إنقاص".
١ الزبادي ١٠٠٠ مللي	١٢ ساعة في الثلاجة	استخدم إناء زجاجي أو خزفي كبير الحجم (٢٠ سم). اخلط ١٠٠ جرام من الزبادي الطبيعي مع لتر من اللبن المحفوظ (درجة حرارة الغرفة؛ ٣,٥٪ دسم) غطي الإناء بالورق الحراري وضعه على الحامل السفلي. عند إعداد الزبادي لأول مرة، يوصى باستخدام خميرة مع بكتريا حمض اللاكتيك الجافة وضغط الزر "زيادة" (٩ ساعات). يمكن أن تتكون البكتيريا غير الضارة في خلال ٨ ساعات أو أقل. عند استخدام ٦-٧ فناجين خزفية أو أوان زجاجية صغيرة، يمكنك استخدام الزر "إنقاص".

وصفات الطهي الأساسية الكعك:

اخلط ٥٠٠ جرام من الدقيق الأبيض مع عبوة خميرة (٧ جرام) و ٥٠ جرام من السكر وربع ملعقة صغيرة ملح. أضف ٢٥٠ مللي من اللبن الدافئ (لندفئة اللبن المثلج يكفي ٣٠-٤٠ ثانية مع ٩٠٠ وات) واخلطه جيداً مع العجين. أضف ١٠٠ جرام من الزبد الذائب (لاذابة الزبد المثلج يكفي ٣٠-٤٠ ثانية مع ٩٠٠ وات)، وعدد ١ بيضة (درجة حرارة الغرفة) وقم بعجن الخليط باستخدام العجانة لمدة ٥ دقائق.

البيتزا:

اخلط ٣٠٠ جرام من الدقيق الأبيض، وعبوة خميرة (٧ جرام) مع ملعقة صغيرة سكر وملعقة صغيرة ملح. أضف ٢٠٠ مللي من الماء الدافئ، وملعقة صغيرة من زيت الزيتون وقم بعجن الخليط باستخدام العجانة لمدة ٥ دقائق.

الطرازان CE1351T/CE1353F فقط

عند الطهي في فرن الميكروويف فقط، أو من خلال وضع الميكروويف في الأفران التي تجمع بين الشواية والطهي بالطريقة العادية، عادة ما تصبح الأطعمة التي تصنع من المعجنات طرية وندبة. يساعد استخدام طبق تحمير Samsung في الاحتفاظ بالطعام هشاً كما يمكن أيضاً استخدام طبق التحمير في إعداد لحم الخنزير والبيض والسجق، وغيرها من الأصناف. قبل استخدام طبق التحمير، قم بتسخينه عن طريق تحديد أسلوب الجمع لمدة تتراوح من ٣ إلى ٥ دقائق:

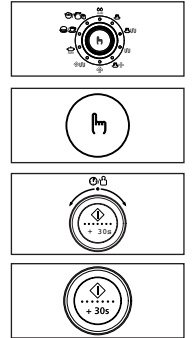
- الجمع بين الطهي بالطريقة العادية (٢٥٠ درجة مئوية) وأشعة الميكروويف (مستوى طاقة ٦٠٠ وات) أو
- استخدام الشواية وأشعة الميكروويف معاً (مستوى الطاقة ٦٠٠ وات)
- راجع صفحة ٢١ و ٢٢ على الترتيب.

١. قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير، كما ذكرنا أعلاه.
٢. استخدم القفازات دوماً حيث يكون طبق التحمير شديد السخونة.
٣. وضع الطعام في طبق التحمير.
٤. لا تضع أي أدوات غير مقاومة للحرارة في طبق التحمير (على سبيل المثال، الأواني البلاستيكية).
٥. لف "قرص التحديد" إلى رمز "Combi" (الطهي بالشواية والميكروويف) (U/L/⬇️).

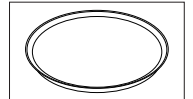
٦. حدد مستوى الطاقة الملائم بالضغط على الزر "تحديد" (⬇️).

٧. عين وقت الطهي عن طريق لف "مفتاح القرص الدوار" إلى أن يظهر وقت الطهي المناسب.

٨. اضغط الزر "تشغيل" (⬆️).
النتيجة: يبدأ الطهي.
عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد



كيفية تنظيف طبق التحمير



- قد يتعرض طبق التحمير للتلف في حالة استخدامه بطريقة غير سليمة، نظراً لأنه مغطى بطبقة من مادة التيفال.
- يحظر تقطيع الطعام في الطبق. يجب رفع الطعام من الطبق قبل تقطيعه.
 - يفضل قلب الطعام باستخدام ملعقة بلاستيكية أو خشبية.

يفيد الحامل المعدني أو الصينية المربعة في طهي الكيك والبيتزا وقطع الكيك وما إلى ذلك. ويمكن استخدامه في الطهي بالطريقة العادية.

استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأدوات المستخدمة في الفرن.

١. افتح الباب.

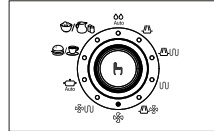
قم بتعليق داعم الحوامل على مسند الحامل الموجود على الجانبين الأيمن والأيسر داخل فرن الميكروويف.

٢. ضع الطعام المعد للطهي على الصينية المعدنية المربعة أو على الحامل المعدني المربع، وأدخل الحامل المربع بين دواعم الحوامل.

يمكنك وضع الطعام دون غطاء في أي وعاء على الحامل المعدني المربع أو الصينية المعدنية المربعة.

أغلق الباب.

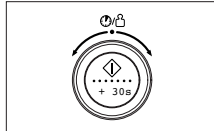
٣. أدر "مفتاح التحكم في الطهي" إلى رمز "الطهي بالطريقة العادية" (⬆️).



٤. اضغط الزر "تحديد" (⬇️). مرة واحدة أو أكثر لتعيين درجة الحرارة.

راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقاً.

٥. حدد وقت الطهي بلف مفتاح القرص.



٦. اضغط الزر "تشغيل" (⬆️).

النتيجة: يبدأ الطهي.

يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض الزر

"٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد

ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.



تستخدم في وضع الطهي بالطريقة العادية فقط.

احفظها بعيداً عن فرن الميكروويف فيما عدا الطرازات التي تتضمن وضع "الطهي بالطريقة العادية" وحافظ عليها.

استخدام الصينية المعدنية المربعة والحامل (تابع)

دليل الطهي بالطريقة العادية لصنع البيتزا والكروسان وأرغفة الخبز والكيك باستخدام عجينة طازجة. أغلق وظيفة القرص الدوار عند استخدام الصينية المعدنية المربعة والحامل المعدني المربع. استخدم أدوات الطهي على مراحل متعددة مع وضع "الطهي بالطريقة العادية" فقط. قم بتسخين الفرن مسبقاً بالطريقة العادية باستخدام وظيفة التسخين المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة، ما لم يوصى بعدم تسخين الفرن - راجع الجدول. استخدم أوقات الطهي والإرشادات الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للخبز بالطريقة العادية.

الطعام الطازج	المقدار	التسخين المسبق التلقائي	المرحلة (من أسفل)	الطاقة	الوقت (دقيقة)	الإرشادات
بيتزا	٨٠٠ جرام	٢٠٠ درجة مئوية	٣	٢٠٠ درجة مئوية	٢٠-٢٥	ضع عجينة البيتزا الطازجة (٣٠٠ جرام) بشكل مسطح على الصينية المعدنية المربعة. وزع شرائح الطعام والصوص والخضراوات والجبن بالتساوي فوق عجينة البيتزا.
أرغفة الخبز (عجينة خميرة طازجة مثلجة)	٤٠٠ جرام (عدد ٨ قطعة)	١٨٠ درجة مئوية	٣	١٨٠ درجة مئوية	١٤-١٦	رتب أرغفة الخبز بالتساوي على الصينية المعدنية المربعة.
الكرواسون (عجينة مثلجة)	٢٥٠ جرام (عدد ٦ قطعة)	١٨٠ درجة مئوية	٣	١٨٠ درجة مئوية	١٠-١٣	رتب وحدات الكروسان الطازجة بالتساوي على الصينية المعدنية المربعة.
قالب الكيك (كيك الماربل)	٧٠٠ جرام	-	٢	١٦٠ درجة مئوية	٥٥-٦٠	ضع العجينة الطازجة في طبق معدني أسود مستطيل (طوله حوالي ٢٥ سم). ضع الطبق بالعرض في وسط الحامل.
كيك الزبد الهولندي (كيك الزبد)	٨٠٠ جرام	-	٢	١٦٠ درجة مئوية	٥٥-٦٠	ضع العجينة الطازجة في طبق بيركس زجاجي مستطيل (طوله حوالي ٢٨ سم). ضع الطبق بالعرض في وسط الحامل.
الكيك الإسفنجي	٧٠٠ جرام	-	٢	١٦٠ درجة مئوية	٣٥-٤٠	ضع العجينة الطازجة في طبق بيركس زجاجي مستدير أو في طبق معدني أسود مستدير. ضع الكيك في وسط الفرن على الحامل.
كعك البندق	٨٠٠ جرام	-	٢	١٦٠ درجة مئوية	٦٠-٦٥	ضع العجينة الطازجة في طبق معدني أسود مستدير (حوالي ٢٤ سم). ضع الكيك في وسط الفرن على الحامل.
كيك بقاعدة إسفنجية (السويسرول)	٣٠٠ جرام	١٨٠ درجة مئوية	٤	١٨٠ درجة مئوية		ضع العجينة بشكل متساوٍ على الورق الحراري على صينية معدنية مربعة.
كيك التفاح	١٥٠٠ جرام	١٨٠ درجة مئوية	٣	١٨٠ درجة مئوية	٢٢-٢٥	ضع العجينة الطازجة (٦٠٠ جرام) بشكل مسطح على الصينية المعدنية المربعة. ضع شرائح التفاح فوق العجينة. قم بإضافة اللوز أو المكسرات.

AR

قطع المافن	٥٠٠ - ٦٠٠ جرام (١٢ قطعة)	١٨٠ درجة مئوية	٤	١٨٠ درجة مئوية	١٨-٢١	ضع عجينة المافن بشكل متساوٍ في الإناء المعدني الخاص بالمافن، وهو يناسب ١٢ قطعة مافن. ضع الطبق على الحامل.
الكعك	٣٠٠ جرام (عدد ٣٠ قطعة)	١٨٠ درجة مئوية	٤	١٨٠ درجة مئوية	١٢-١٥	ضع الكعك بشكل متساوٍ على ورق الخبز على الصينية المعدنية المربعة.

دليل الطهي بالطريقة العادية للأطعمة الجاهزة مثل البيتزا ووجبات البطاطس الجاهزة والمعجنات

أغلق وظيفة القرص الدوار عند استخدام الصينية المعدنية المربعة والحامل المعدني المربع.

استخدم أدوات الطهي على مراحل متعددة مع وضع "الطهي بالطريقة العادية" فقط.

قم بتسخين الفرن مسبقاً بالطريقة العادية باستخدام ميزة التسخين المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة، ما لم يوصى بعدم تسخين الفرن - راجع الجدول.

استخدم أوقات الطهي والإرشادات الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للخبز بالطريقة العادية.

الطعام الطازج	المقدار	التسخين المسبق التلقائي	المرحلة (من أسفل)	الطاقة	الوقت (دقيقة)	الإرشادات
البيتزا المجمدة	١٠٠٠ جرام	٢٠٠ درجة مئوية	٣	٢٠٠ درجة مئوية	٢٢-٢٥	ضع البيتزا المجمدة على الحامل.
شرائح البطاطس المجمدة المخصصة للطهي في الفرن	٥٠٠ جرام	٢٢٠ درجة مئوية	٤-٣	٢٢٠ درجة مئوية	٢٥-٢٨	وزع شرائح البطاطس بشكل متساوٍ على الصينية المعدنية المربعة. قم بالقلب عدة مرات.
البطاطس الكروكيت المجمدة	٥٠٠ جرام	١٨٠ درجة مئوية	٣	١٨٠ درجة مئوية	١٣-١٦	وزع البطاطس الكروكيت بشكل متساوٍ على الصينية المعدنية المربعة. ثم قم بقلبها بعد مرور نصف الوقت.
وافل البطاطس المجمد	٥٠٠ جرام	٢٠٠ درجة مئوية	٣	٢٠٠ درجة مئوية	٢٠-٢٥	ضع وافل البطاطس بشكل متساوٍ على الصينية المعدنية المربعة. ثم قم بقلبها بعد مرور نصف الوقت. اخصص للطهي.
لغائف الخضراوات الصغيرة المجمدة (على الطريقة الصينية)	٢٥٠ جرام	٢٢٠ درجة مئوية	٤	٢٢٠ درجة مئوية	١٠-١٢	وزع لغائف الخضراوات الصغيرة بشكل متساوٍ على الصينية المعدنية المربعة. ثم قم بقلبها بعد مرور نصف الوقت. اخصص للطهي.
اللازانيا الطازجة (مثلجة)	١٠٠٠ جرام	٢٢٠ درجة مئوية	٣	٢٢٠ درجة مئوية	٢٥-٣٠	ضع اللازانيا في طبق مناسب الحجم (مضاد للحرارة) في وسط الحامل.

التسخين المسبق السريع للفرن

عند الطهي بالطريقة العادية، ينصح بتسخين الفرن إلى درجة حرارة ملائمة قبل وضع الطعام في الفرن.

عندما تصل درجة الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، يحتفظ الفرن بدرجة الحرارة لحوالي ١٠ دقائق؛ ثم يتم إيقاف تشغيله تلقائياً.

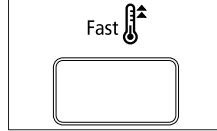
تأكد من أن جزء التسخين في موضعه الصحيح الخاص بطريقة الطهي التي تحتاجها.

١. اضغط الزر **Auto Fast Preheat** (تسخين مسبق سريع

وتلقائي) (Fast).

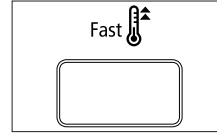
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:

250°C (درجة الحرارة ٢٥٠ درجة مئوية)



٢. اضغط الزر **Auto Fast Preheat** (تسخين مسبق سريع

وتلقائي) (Fast) مرة واحدة أو أكثر لتعيين درجة الحرارة.

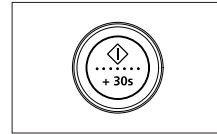


٣. اضغط الزر "تشغيل" (On).

النتيجة: يتم تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة.

عند الوصول إلى درجة الحرارة التي قمت بتعيينها، يصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات ويحتفظ بدرجة الحرارة لمدة ١٠ دقائق.

بعد ١٠ دقائق يُصدر الفرن صوت تنبيه ٤ مرات ثم تتوقف العملية.



في حالة وصول الحرارة الداخلية إلى درجة الحرارة التي قمت بتعيينها، يُصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات عند تعيين درجة الحرارة ويحتفظ بدرجة الحرارة لمدة ١٠ دقائق.

إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل تجويف الفرن، اضغط الزر "تسخين مسبق سريع وتلقائي" (Fast).



الطهي على عدة مراحل

يمكن برمجة فرن الميكروويف لطهي الطعام على أربع مراحل (مرحلة الطهي بالطريقة العادية، ومرحلة الميكروويف + الطهي بالطريقة العادية، لكن لا يمكن استخدام وضع "التسخين المسبق" في الطهي على عدة مراحل).

على سبيل المثال: إذا كنت ترغب في فك تجميد الطعام وطهيه دون إعادة تشغيل الفرن بعد كل مرحلة. يمكنك فك تجميد دجاجة وزنها ١,٨ كيلو جرام وطهيها على أربعة مراحل:

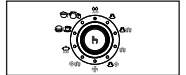
• فك التجميد

• الطهي بالميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة

• الشوي لمدة ١٥ دقيقة

يجب أن تكون المرحلتين الأوليين هما مرحلة فك التجميد ومرحلة الانتظار. يمكن استخدام أسلوب الطهي المجمع مع الشواية مرة واحدة فقط خلال المرحلتين المتبقيتين، ولكن يمكن استخدام الميكروويف مرتين (باستخدام مستويي طاقة مختلفين).

١. لف "قرص التحديد" إلى رمز "فك التجميد التلقائي" (On).



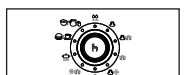
٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بضغط الزر "تحديد" (On).



٣. حدد الوزن بلف "مفتاح القرص الدوار" عدد المرات المناسب (١٨٠٠ جرام كما هو موضح في المثال).



٤. لف "قرص التحديد" إلى رمز "الميكروويف" (On).



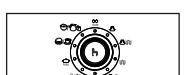
٥. عين مستوى طاقة الميكروويف بالضغط على الزر "تحديد" (On) لتحديد مستوى الطاقة الملائم (٤٥٠ وات كما هو موضح في المثال).



٦. قم بتعيين الوقت اللازم للطهي عن طريق لف "مفتاح القرص الدوار" (٣٠ دقيقة في المثال السابق).



٧. لف "قرص التحديد" إلى رمز "Grill" (الطهي بالشواية) (On).



٨. حدد وقت الطهي بلف "مفتاح القرص الدوار" عدد المرات المناسب (١٥ دقيقة كما هو موضح في المثال).



٩. اضغط الزر "تشغيل" (On).

النتيجة: يبدأ الطهي.

عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه وبضئىء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.



الطهي بالطريقة العادية

يتيح لك وضع الطهي بالطريقة العادية طهي الطعام كما لو كنت تطهو الطعام في فرن عادي. ولا يتم استخدام وضع الميكروويف. يمكنك تعيين درجة الحرارة كما ترغب في نطاق يتراوح بين ٤٠ درجة مئوية إلى ٢٥٠ درجة مئوية ضمن ثمانية مستويات لدرجات الحرارة معينة مسبقاً. الحد الأقصى لوقت الطهي ٦٠ دقيقة.

- إذا كنت ترغب في تسخين الفرن تسخيناً مسبقاً سريعاً وتلقائياً.
- استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة فيه، إذ أنها تكون ساخنة للغاية.
- يمكنك الحصول على نتائج أفضل للطهي والتحمير عند استخدام الحامل السفلي.
- تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي ومن وجود القرص الدوار في مكانه. افتح الباب وضع الإناء على الحامل السفلي واضبط القرص الدوار.

١. لف "قرص التحديد" إلى رمز "Convection" (الطهي بالطريقة العادية) (🌀).

النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
🌀 (وضع الطهي بالطريقة العادية)
250°C (درجة الحرارة ٢٥٠ درجة مئوية)

٢. اضغط الزر "تحديد" (🔍) مرة واحدة أو أكثر لتعيين درجة الحرارة.

٣. حدد وقت الطهي بلف مفتاح القرص الدوار.

٤. اضغط الزر "تشغيل" (▶).

النتيجة: يبدأ الطهي.

- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

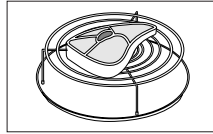
يمكنك التأكد من درجة الحرارة في أي وقت بالضغط على الزر "Fast" سريع.

الشي

تشكك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع، بدون استخدام أشعة الميكروويف.

- استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة فيه، إذ أنها تكون ساخنة للغاية.
- يمكنك الحصول على نتائج أفضل في الطهي والشي عند استخدام الحامل العلوي.
- تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي ومن وجود الحامل الملائم في مكانه.

١. افتح الباب وضع الطعام على الحامل.



٢. لف "قرص التحديد" إلى رمز "Grill" (الطهي بالشواية) (U).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:

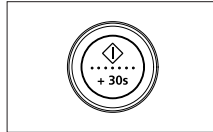
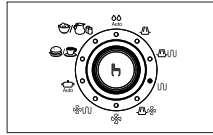
U (الطهي على مرحلة واحدة)
🔥 (وضع الشواية)
لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.

٣. حدد وقت الشي بلف "مفتاح القرص الدوار".
الحد الأقصى لمدة الشي هو ٦٠ دقيقة.

٤. اضغط الزر "تشغيل" (▶).

النتيجة: يبدأ الشي.

- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

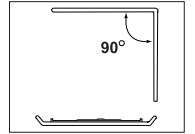
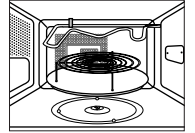


يستخدم جزء التسخين عند الشي.

يستخدم جزء التسخين عند طهي الطعام بالطريقة العادية، أو عند الشي أو عند الشي باستخدام سيخ الشي الدوار. يمكن وضع جزء التسخين في أحد وضعين:

- الوضع الأفقي للطهي بالطريقة العادية والشي
 - الوضع العمودي للشي بالسيخ الدوار فقط (الطرازين CE1352M/CE1353F)
- قم بتغيير وضع جزء التسخين فقط عندما يكون بارداً ولا تقم بوضع أي حمل زائد عند وضعه في الوضع العمودي.

لمشط جزء التسخين إلى ...	ثم ...
الوضع العمودي (الطهي باستخدام سيخ الشي الدوار فقط: CE1352M/CE1353F)	◆ اجذب جزء التسخين لأسفل ◆ ادفعه تجاه الجدار الخلفي للفرن حتى يصبح موازياً للجدار الخلفي
الوضع الأفقي (الطهي بالطريقة العادية والشي)	◆ اجذب جزء التسخين تجاهك ◆ ادفعه لأعلى حتى يصبح موازياً لسقف الفرن

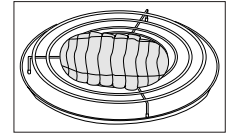


اختيار الأدوات الإضافية

لا يتطلب الطهي بالطريقة العادية التقليدية أدوات طهي خاصة. إلا أنه يجب استخدام أدوات الطهي التي يمكنك استخدامها في الفرن العادي فقط.

لا تناسب عادة أواني الطهي التي تستخدم في الميكروويف الطهي بالطريقة العادية، لا تستخدم الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف، إلى آخره.

إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجموع (الشواية والميكروويف أو الطهي بالطريقة العادية)، استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. فقد يؤدي استخدام أدوات أو أواني الطهي المعدنية إلى إتلاف الفرن.



للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة، راجع دليل أدوات الطهي في صفحة ٢٤.

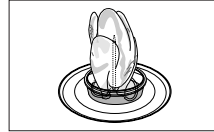
الشي باستخدام سيخ الشي الدوار

الطرازان CE1352M/CE1353F فقط

يكون سيخ الشي الدوار مفيداً عند الشي، حيث أنك لا تحتاج إلى قلب اللحم. ويمكن استخدام سيخ الشي الدوار عند الطهي باستخدام الميكروويف والطهي بالطريقة العادية معاً.

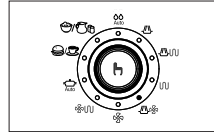
تأكد من توزيع اللحم بشكل متساو على السيخ وأن السيخ يدور بشكل متساو. استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة فيه، إذ أنها تكون ساخنة للغاية.

١. ضع قطع اللحم حول السيخ بحيث يمر السيخ من منتصفها. على سبيل المثال: ضع الدجاجة حول السيخ بحيث يمر السيخ بين صدر الدجاجة وعظمها.



ضع سيخ الشي الدوار على الإناء الزجاجي، ثم ضع الإناء الزجاجي على القرص الدوار. امسح اللحم بقليل من الزيت والتوابل لتحميمه.

٢. لف "قرص التحديد" إلى رمز "Combi" (الطهي بالشواية والميكروويف) (🔥🌀).



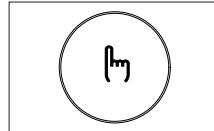
٣. حدد درجة الحرارة بالضغط على الزر "تحديد" (🔢).



٤. حدد وقت الشي بلف "مفتاح القرص الدوار".
- الحد الأقصى لوقت الطهي ٦٠ دقيقة.



٥. حدد مستوى الطاقة الملائم بالضغط على الزر "تحديد" (🔢).

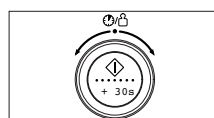


٦. اضغط الزر "تشغيل" (🔴).



النتيجة: يبدأ الطهي ويبدأ السيخ في الدوران. عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

٧. عند اكتمال طهي الطعام، قم بإزالة السيخ بحرص مستخدماً قفازات لحماية يديك.

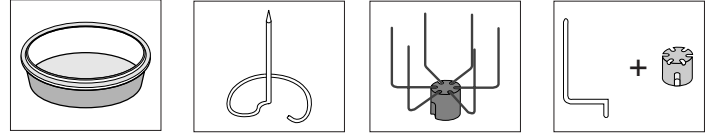


استخدام الأسياخ العمودية المتعددة

الطرازان CE1352M/CE1353F فقط

الأسياخ المتعددة الخاصة بشي الكباب

يمكنك باستخدام أسياخ الكباب الستة شي اللحم والدواجن والأسماك والخضراوات (مثل البصل أو الفلفل أو الكوسة) والفاكهة المقطعة.
يمكنك تحضير الطعام السابق ذكره باستخدام أسياخ شي الكباب عند الطهي بالطريقة العادية أو الأسلوب المجمع.



الإناء الزجاجي سيخ الشي الدوار أسياخ متعددة أداة تدوير أسياخ الشي،
سيخ الشي الكباب

استخدام ميزة الشي باستخدام الأسياخ المتعددة بواسطة أسياخ الكباب

1. لإعداد الكباب باستخدام ميزة الأسياخ المتعددة، استخدم الأسياخ الستة.
 2. ضع نفس كمية الطعام في كل سيخ.
 3. ضع سيخ الشي الدوار في الإناء الزجاجي ثم ضع أداة الأسياخ المتعددة في وسطه.
 4. ضع الإناء الزجاجي بالأسياخ المتعددة في وسط القرص الدوار.
- تأكد من وجود جزء التسخين الخاص بالشواية في موضعه الصحيح عند الجدار الخلفي لتجفيف الفرن وليس بالأعلى قبل بدء عملية الشي.

إخراج الأسياخ المتعددة من الفرن بعد انتهاء عملية الشي

1. استخدم قفازات الفرن عند إخراج الإناء الزجاجي مع الأسياخ المتعددة من الفرن، حيث يكون ساخناً جداً.
 2. قم بفك الأسياخ المتعددة من حامل الأسياخ مستخدماً القفازات أيضاً.
 3. قم بإزالة الأسياخ بحرص، واستخدم شوكة لإخراج قطع الطعام من الأسياخ.
- لا تصلح غسالة الأطباق في تنظيف الأسياخ المتعددة. لذا، يجب تنظيفها يدوياً باستخدام الماء الدافئ ومسحوق تنظيف. أخرج الأسياخ العمودية المتعددة من الفرن بعد الاستخدام.

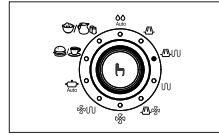
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والشواية معاً

يمكنك أيضاً الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معاً وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

استخدم دوماً أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساو.
استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جداً.
يمكنك تحسين الطهي والشي إذا استخدمت الحامل العلوي.

- افتح الباب. ضع الطعام على الحامل الملائم لنوع الطعام الذي ترغب في طهيه. ضع الحامل على القرص الدوار. أغلق الباب.

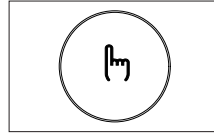
1. لف "قرص التحديد" إلى رمز "Combi MW+Grill" (الطهي بالشواية الميكروويف) (UW).



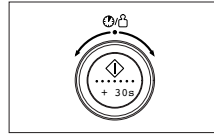
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:

- 1. (الطهي على مرحلة واحدة)
- 2. (وضع الجمع بين الميكروويف والشواية)

2. حدد مستوى الطاقة المناسب بضغط زر "تحديد" (P) إلى أن يتم عرض الطاقة الناتجة الملائمة (300-600 وات).
• لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.

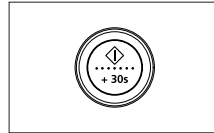


3. حدد وقت الطهي بلف مفتاح القرص الدوار.
• الحد الأقصى لوقت الطهي 60 دقيقة.



4. اضغط الزر "تشغيل" (ON).

النتيجة:



- تبدأ عملية الطهي المجمع.
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "أربع مرات". ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والطريقة العادية معاً

AR

يستخدم أسلوب الطهي المجمع كلاً من طاقة الميكروويف والتسخين بالطريقة العادية. لا تحتاج إلى التسخين المسبق للفرن حيث تتوفر طاقة الميكروويف بشكل فوري. يوجد العديد من الأطعمة التي يمكن طهيها باستخدام أسلوب الجمع بين الطهي بالطريقة العادية والميكروويف، نذكر منها:

- اللحوم والدواجن المشوية
- الفطائر والكيك
- أطباق البيض والجبن

استخدم دوماً أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساو. استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جداً. يمكنك الحصول على نتائج أفضل للطهي والتحمير عند استخدام الحامل السفلي.

افتح الباب. ضع الطعام على القرص الدوار أو الحامل السفلي، ثم ضعه على القرص الدوار. أغلق الباب. يجب أن يكون جزء التسخين في الوضع الأفقي.

١. لف "قرص التحديد" إلى رمز "Combi MW+Convection" (الطهي

بالشواية والميكروويف) (☼).

النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:

☼ (وضع الجمع بين الميكروويف والطهي بالطريقة العادية)

250°C (درجة الحرارة ٢٥٠ درجة مئوية)

٢. حدد درجة الحرارة بالضغط على زر "تحديد" (⏸).

٣. حدد وقت الطهي بلف مفتاح القرص الدوار.

• الحد الأقصى لوقت الطهي ٦٠ دقيقة.

٤. حدد مستوى الطاقة المناسب بضغط زر "تحديد" (⏸) إلى أن يتم عرض الطاقة الناتجة الملائمة (١٠٠-٦٠٠ وات).

٥. اضغط الزر "تشغيل" (▶).

النتيجة:

◆ تبدأ عملية الطهي المجمع.

◆ يتم تسخين الفرن إلى درجة الحرارة

المطلوبة ثم تستمر عملية الطهي باستخدام

الميكروويف حتى انتهاء المدة اللازمة للطهي.

◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه

ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن

بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحد.

إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل تجوف الفرن، اضغط الزر **Auto Fast Preheat** "تسخين مسبق سريع وتلقائي" (Fast).

الطهي باستخدام الطريقة العادية والشواية معاً

يستخدم أسلوب الطهي المجمع كلاً من الطهي بالطريقة العادية والشواية.

استخدم دوماً أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساو. استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جداً. يمكنك تحسين الطهي والشوي إذا استخدمت الحامل العلوي.

افتح الباب. ضع الطعام على القرص الدوار أو الحاملين السفلي والعلوي. ثم ضع الحامل على القرص الدوار وأغلق الباب.

يجب أن يكون جزء التسخين في الوضع الأفقي.

١. لف "قرص التحديد" إلى رمز "Combi (Convection+Grill)"

(الطهي بالشواية والميكروويف) (☼).

النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:

٢. حدد درجة الحرارة بالضغط على زر "تحديد" (⏸).

٣. حدد وقت الطهي بلف مفتاح القرص الدوار.

• الحد الأقصى لوقت الطهي ٦٠ دقيقة.

٥. اضغط الزر "تشغيل" (▶).

النتيجة:

◆ تبدأ عملية الطهي المجمع.

◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه

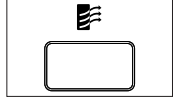
ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن

بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحد.

استخدام ميزة التخلص من الروائح

استخدم هذه الميزة بعد طهي الأطعمة ذات الروائح النفاذة أو عند تصاعد دخان كثيف داخل الفرن.
نظف أولاً الفرن من الداخل.

اضغط الزر "التخلص من الروائح" (🌀) بعد الانتهاء من التنظيف. ستسمع صوت تنبيه أربع مرات.



تم تحديد مدة ٥ دقائق لعملية التخلص من الروائح.

تزيد هذه الفترة ٣٠ ثانية بواسطة ضغط الزر +30s.

يمكنك أيضاً ضبط مدة تشغيل عملية "التخلص من الروائح" بواسطة ضغط الزر +٣٠.

الوقت الأقصى لعملية التخلص من الروائح هو ٦٠ دقيقة.

وظيفة الإيقاف اليدوي للقرص الدوار

يتيح لك الزر "تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار" (⏸) استخدام أطباق كبيرة تملأ الفرن بالكامل عن طريق إيقاف القرص الدوار عن الدوران (فقط في وضع الطهي اليدوي).

ستكون النتائج غير مرضية في هذه الحالة حيث ستكون درجة نضج الطعام غير متساوية. نوصي بإدارة الطبق نصف دورة أثناء عملية الطهي يدوياً.
تحذير! لا تقم بتشغيل القرص الدوار أبداً دون وجود طعام في الفرن.
السبب: قد يتسبب ذلك في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.

١. اضغط الزر "تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار" (⏸).
النتيجة: لن يقوم القرص الدوار بالدوران.



٢. لإعادة القرص الدوار إلى الدوران مرة أخرى، اضغط الزر "تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار" (⏸) مرة أخرى.
النتيجة: يعود القرص الدوار للدوران.



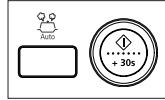
لا تضغط الزر "تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار" (⏸) أثناء عملية الطهي. قم بإلغاء مرحلة الطهي قبل ضغط الزر "تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار" (⏸).



تأمين فرن الميكروويف

تم تزويد "فرن الميكروويف" برنامح "أمان بسيط" خاص، وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتمد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ.
يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.

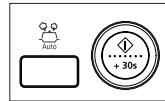
١. اضغط الزرين **Auto Steam** (الطهي التلقائي بالبخار) (⌂) و **Start** (تشغيل) (▶) في نفس الوقت (لمدة ثلاث ثوان تقريباً).
النتيجة:



◆ يتم تأمين الفرن.

◆ يظهر المؤشر التالي "LOCK" (تأمين).

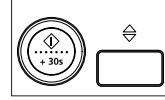
٢. لإلغاء تأمين الفرن، اضغط الزرين **Auto Steam** (الطهي التلقائي بالبخار) (⌂) و **Start** (تشغيل) (▶) في نفس الوقت (لمدة ثلاث ثوان تقريباً).
النتيجة: يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.



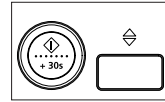
إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه حينما تريد.

١. اضغط الزرين **Start** (تشغيل) (▶) و **More/Less** (زيادة/أقل) (⬅) في نفس الوقت (لمدة ثانية واحدة فقط).
النتيجة: يتوقف الفرن عن إصدار أصوات تنبيه للإشارة إلى انتهاء العمليات.



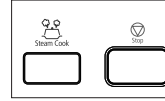
٢. لتشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه مرة أخرى، اضغط الزرين **Start** (تشغيل) (▶) و **More/Less** (زيادة/أقل) (⬅) في نفس الوقت (لمدة ثانية واحدة فقط).
النتيجة: يعمل الفرن بالشكل الطبيعي.



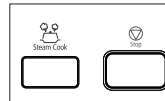
تحديد وحدة الوزن وتغييرها

يتم تعيين وحدة الوزن في الميكروويف بشكل أساسي "بالجرام".

١. إذا كنت ترغب في تغيير وحدة الوزن إلى "Pounds" (الرطل)، اضغط الزرين **Steam Cook** (الطهي بالبخار) (⌂) و **Cancel** (إلغاء) (⏹) في نفس الوقت لمدة ثانية واحدة تقريباً.
تظهر الأحرف "oz" (أوقية) على شاشة العرض ويومض ثلاث مرات.
مما يعني أنه تم تعيين وحدة الوزن إلى "الرطل".



٢. لإعادة تعيين وحدة الوزن مرة أخرى إلى "Grams" (الجرام)، اضغط الزرين **Steam Cook** (الطهي بالبخار) (⌂) و **Cancel** (إلغاء) (⏹) في نفس الوقت لمدة ثانية واحدة تقريباً.
يظهر الحرف "g" (جرام) على شاشة العرض ويومض ثلاث مرات.
مما يعني أنه تم تعيين وحدة الوزن إلى "الجرام".



للطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.

لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة

"Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف)، فلا داعي للقلق.

يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

المعدنية		
• الأطباق	X	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	X	
الورقية		
• الأطباق والأكواب	✓	تستخدم في طهو الطعام الذي يستغرق مدد قصيرة وفي تدفئة الطعام. تستخدم أيضاً لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• المناديل المائدة وورق المطبخ	X	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي.
• الورق المعاد تصنيعه	X	
البلاستيكية		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم الأدوات المصنوعة من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. ولا يجب أن يلامس الطعام. كن حريصاً عند إزالة الشريط حيث سينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	X	فقط إذا كان يمكن استخدامها في الغلي أو صالحة للاستخدام في الفرن. ولا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. وعند الضرورة قم بثقبها بالشوكة.
• الورق الأبيض الشفاف الذي به طبقة شمعية أو دهنية	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.
✓ موصى به		
X يستخدم بحذر		
X غير آمن		

أدوات الطهي	آمنة للاستخدام في الميكروويف	التعليقات
ورق الألومنيوم	X	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية السطح من النضج الزائد. يمكن أن يحدث ماس كهربائي إذا كان الورق قريب من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كمية كبيرة منه. لا يتم تسخينه مقدماً لأكثر من ثمان دقائق.
طبق التحمير	✓	تكون الأواني الخزفية، والفخارية، والخزفية المطلوبة والصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزخرفة بزخارف معدنية.
الأواني الصينية والخزفية	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
الأطباق الكرتون المصنوعة من الفوم التي تستخدم مرة واحدة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. وقد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
تغليف الأطعمة السريعة	✓	قد تحترق.
• الأكواب المصنوعة من الفوم	X	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي.
• الأكياس الورقية أو الصحف	X	
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بمعدن	X	
الأدوات الزجاجية		
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	قد يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق في كسره أو شربه.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. ويكون مناسب في التدفئة فقط.

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والدهنية والسكرية وامتصاصها لها. تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:

يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل النتائج. تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الاستنسل والألمنيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دوماً طهي الطعام في أواني معدنية. الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:

يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف، مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضاً إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والخساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلية في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثالياً لأي طعام يتم تجهيزه في درجة التسخين. كما يستخدم أيضاً الميكروويف في فك تجميد الزيد أو الشكولاته، للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهي

تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمراً في غاية الأهمية، حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطية الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بغطاء من ورق الميكروويف الحراري.

مدد الانتظار

تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

دليل طهي الخضراوات المجمدة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من بيركس ذات غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى - راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها. قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزيد بعد الطهي. اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
السبانخ	جرام ٣٠٠	٦٠٠ وات	٩,٥-١٠,٥	٢-٣	إضافة ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	جرام ٣٠٠	٦٠٠ وات	٨,٥-٩,٥	٢-٣	إضافة ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
البازلاء	جرام ٣٠٠	٦٠٠ وات	٧,٥-٨,٥	٢-٣	إضافة ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	جرام ٣٠٠	٦٠٠ وات	٩-١٠	٢-٣	إضافة ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة)	جرام ٣٠٠	٦٠٠ وات	٧,٥-٨,٥	٢-٣	إضافة ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	جرام ٣٠٠	٦٠٠ وات	٨,٥-٩,٥	٢-٣	إضافة ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز:

استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الإناء. بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل مدة الانتظار. ملاحظة: قد لا يكون الأرز قد امتص الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات:

استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس. أضف الماء المغلي، ومقداراً ضئيلاً من الملح ثم قلب جيداً. لا تضع غطاء. قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. قم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيداً فيما بعد.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الأرز الأبيض (مسلق)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١٥,٥-١٦,٥	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلق)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	٢٠,٥-٢١,٥	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
أرز مخلط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١٦,٥-١٧,٥	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
ذرة مخلطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١٧,٥-١٨,٥	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١١-١٢	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. أضف ٣٠-٤٥ مللي من الماء البارد (٢-٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء - راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى - راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. غطي الطعام أثناء مدة الانتظار التي تقدر بـ ٣ دقائق.

تلميح: قطع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٩٠٠ وات).

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
البروكلي	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥-٤,٥ ٧-٧,٥	٣	قطع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الكرنب المسلوق	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٦,٥-٦ ٩,٥-٩	٣	أضف ٦٠-٧٥ ميللي (٥-٦ ملاعق) ماء.
الجزر	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥-٤,٥ ٨-٨,٥	٣	قطع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥,٥-٥ ٨,٥-٩	٣	قطع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطع الزهور الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٣,٥-٣ ٧,٥-٧	٣	قطع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تصبح طرية.
الباذنجان	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤-٣,٥ ٦,٥-٦	٣	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
الكرات	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤,٥-٤ ٨-٧,٥	٣	قطع الكرات إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	١٢٥ جرام ٢٥٠ جرام	٢-١,٥ ٣-٢,٥	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو إلى شرائح. لا تضيف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
البصل	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥-٥,٥ ٨,٥-٨	٣	قطع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.
الفلفل	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥-٤,٥ ٨,٥-٧	٣	قطع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥-٤,٥ ٨,٥-٧,٥	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٦-٥,٥ ٩-٨,٥	٣	قطع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج التسخين الخاص بالأفران التقليدية.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم وضع المدد الموجودة في هذا الجدول على أساس أن السوائل تكون بدرجة حرارة الحجرة التي تتراوح ما بين +١٨ إلى +٢٠ وأن الطعام المثلج تتراوح درجة حرارته ما بين +٥ إلى +٧ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

تجنب تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة - حيث يجب طهيها بشكل زائد وتحفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحاً.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٩٠٠ وات بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ وات أو ٤٥٠ وات أو حتى ٣٠٠ وات.

راجع الجداول للحصول على إرشادات.

يفضل بشكل عام تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).

قلب الطعام أثناء التسخين للحصول على أفضل النتائج. قلب الطعام مرة أخرى قبل التقديم، إن أمكن.

توخى الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثنائه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار. نوصي بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد (وبالتالي إفساد) للطعام. من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية، إذا دعت الحاجة.

التسخين ومدد الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى، للرجوع إليها في المستقبل. تأكد دوماً من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم تسخينه.

دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية. تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد التسخين بين ٢٤ - دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.

توخى المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضاً الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

تسخين السوائل

اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين عند الضرورة وتقليبه دوماً بعد التسخين.

لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال:

قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين! اتركه في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: بين ٣٠-٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال:

ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. قم بالتسخين دون غطاء. لا تقم أبداً بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيداً قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دوماً من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطائه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:

يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للإصابة بالحروق. استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
طعام الأطفال (خضراوات + لحوم)	١٩٠ جرام	٦٠٠ وات	٣٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخبز. قم بتغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. يترك لمدة ٢-٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جرام	٦٠٠ وات	٢٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخبز. قم بتغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. يترك لمدة ٢-٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
لبن الأطفال	١٠٠ مللي ٢٠٠ مللي	٣٠٠ وات	٣٠-٤٠ ثانية	٢-٣	قلب اللبن أو رجه جيداً قبل صبه في قارورة زجاجية معقمة. ضعها في وسط القرص الدوار. لا تضع غطاء. قم بالتقليب الجيد واطرك الإناء لمدة ٣ دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية، قبل التقديم.

تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
المشروبات (القهوة والشاي والماء)	١٥٠ مللي (١ فنجان) ٣٠٠ مللي (٢ فنجان) ٤٥٠ مللي (٣ فنجان) ٦٠٠ مللي (٤ فنجان)	٩٠٠ وات	١-١,٥ ٢-٢,٥ ٣-٣,٥ ٣-٤	١-٢	تصب المشروبات في الأكواب وتسخن بدون غطاء. ضع فنجاناً واحداً في الوسط واثنين مقابلين لبعضهما وثلاثة فناجين على شكل دائرة. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتقلب جيداً.
الحساء (مثلج)	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٩٠٠ وات	٢,٥-٣ ٤-٤,٥	٢-٣	يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين. ثم يقلب مرة أخرى قبل التقديم.
يخني (مثلج)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٥-٦	٢-٣	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء بلاستيك وتقليبه بين الحين والحين أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٤,٥-٥	٣	ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٥-٦	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيلو، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام ٥٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٤,٥-٥,٥ ٥,٥-٦,٥ ٦,٥-٧,٥	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

فك التجميد

تعد أشعة الميكروويف أسلوباً ممتازاً في فك تجميد الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بفك تجميد الطعام برفق في فترة زمنية قصيرة.

يجب أن يتم فك تجميد الدواجن المجمدة جيداً قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي يتم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان. افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.

إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألومنيوم أثناء فك التجميد.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئاً، قم بإيقاف عملية فك التجميد واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية فك التجميد. تختلف مدة الانتظار لعملية فك التجميد التامة حسب الكمية التي يتم فك تجميدها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: يمكنك الحصول على نتائج أفضل لفك التجميد إذا قمت بفك تجميد قطع صغيرة من اللحم وليس قطع كبيرة من اللحم.

لفك تجميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين -١٨ إلى -٢٠ درجة مئوية، استخدم الجدول التالي كدليل.

يجب فك تجميد كافة الأطعمة المجمدة باستخدام مستوى طاقة فك التجميد (١٨٠ وات).

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
اللحوم اللحم البقري المفروم شرائح لحم الخنزير	٥٠٠ جرام ٢٥٠ جرام	١٥-١٣ ٨-٧	٣٠-١٥	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة برفائق الألومنيوم. ثم قم بقلبها بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
الدواجن قطع الدجاج دجاجة كاملة	٥٠٠ جرام (قطعتان) ١٢٠٠ جرام	١٥-١٤ ٣٢-٣٤	٦٠-١٥	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
الأسماك شرائح السمك السمك الكامل	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٧-٦ ١٣-١١	٢٥-١٠	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الأطراف الرفيعة بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
الفاكهة التوت	٢٥٠ جرام	٧-٦	١٠-٥	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير)
الخبز أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام) التوست/ الشطائر	قطعتان ٤ قطع ٢٥٠ جرام	١,٥-١ ٣-٢,٥ ٥-٤,٥	١٠-٥	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو رأسياً (على شكل برج) على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لفك التجميد!

الشواية

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل الشواية أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. يؤدي دوران القرص الدوار إلى تحمير الطعام بشكل متساو. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة ٤ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشوي:

يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للشوي:

قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح لحم الخنزير وفخذ الخنزير وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

ملاحظة هامة:

عند استخدام وضع الشواية فقط، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى.

الميكروويف + الشواية

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. نتيجة لدوران القرص الدوار، يتم تحمير الطعام بشكل متساو. ويتوفر ثلاثة أوضاع مجمعة في هذا الطراز: ٦٠٠ وات + الشواية و ٤٥٠ وات + الشواية و ٣٠٠ وات + الشواية.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام أشعة الميكروويف + الشواية

الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. ويجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال. لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام أشعة الميكروويف + الشواية:

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الطعام المطهر الذي يحتاج إلى تسخين وتحمير (مثل المعجنات الخبوزة)، علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحمير الطبقة العليا منها. يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميكة لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج، مع قلبها في منتصف وقت الطهي). الرجاء مراجعة جدول الشوي للحصول على المزيد من التفاصيل.

هام:

عند استخدام أسلوب استخدام (الميكروويف + الشواية) معاً، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. يجب وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإرشادات أخرى. خلاف ذلك يجب وضعه على القرص الدوار مباشرة. الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي. يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

دليل شي الأطعمة الطازجة

تم بتسخين الشواية لمدة ٣ دقائق عند استخدام وظيفة الشوي.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشوي.

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
شرائح التوست	(٤ قطع) (كل ٢٥ جرام)	الشواية فقط	٦-٥	٤-٣	ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الحامل.
الطماطم المشوية	٤٠٠ جرام (عدد ٤)	٣٠٠ وات + الشواية	٨,٥-٧,٥	-	قطع الطماطم إلى أنصاف. ضع بعضاً من الجبن فوقها. ضعها على شكل دائرة في طبق بيركس مسطح. ضع الطبق على الحامل العلوي. يترك لمدة ٣-٢ دقائق.
توست الطماطم بالجبن	(٤ قطع) (٣٠٠ جرام)	٣٠٠ وات + الشواية	٦,٥-٥,٥	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطي بال إضافات على الحامل العلوي. ضع الحامل على الصينية المعدنية المطلية بالمينا. يترك لمدة ٣-٢ دقائق.
هاواي توست (شرائح اللحم والأناناس والجبن)	(عدد ٤ قطع) (٥٠٠ جرام)	٤٥٠ وات + الشواية	٧,٥-٦,٥	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطي بال إضافات على الحامل العلوي. ضع الحامل على الصينية المعدنية المطلية بالمينا. يترك لمدة ٣-٢ دقائق.
البطاطس	٢ × ٢٠٠ جرام ٢ × ٤٠٠ جرام	٦٠٠ وات + الشواية	٦-٥	٩,٥-٨,٥	قم بتقطيع البطاطس إلى أنصاف. ضع جين من البطاطس متقابلتين، ٤ حبات من البطاطس على شكل دائرة على الحامل العلوي. اتركها لمدة ٥-٣ دقائق.
البطاطس / الخضراوات المحمصة (مثلجة)	٨٠٠ جرام	٦٠٠ وات + الشواية	١٦-١٧	-	ضع الطعام الطازج في طبق كبير مستطيل من البيركس. ضع الطبق على الحامل السفلي. بعد الطهي اتركه لمدة ٣-٢ دقائق.
اللازانيا (مثلجة)	٨٠٠ جرام	٦٠٠ وات + الشواية	١٧-١٨	-	ضع اللازانيا الطازجة في طبق كبير مستطيل من البيركس. ضع الطبق على الحامل السفلي. بعد الطهي اتركه لمدة ٣-٢ دقائق.
التفاح المخبوز	٤ ثمرات تفاح (٨٠٠ جرام)	٣٠٠ وات + الشواية	١٣-١٥	-	انزع لب ثمرات التفاح وقم بحشوها بالزبيب والمربي. ضع بعضاً من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مسطح من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرة على الحامل السفلي.
قطع الدجاج	٥٠٠ جرام (قطعتان) ٨٠٠ جرام (٤ قطع)	٣٠٠ وات + الشواية	١١-١٠	١٠-٩	امسح قطع الدجاج بقليل من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. ضع قطعة دجاج واحدة في منتصف الحامل العلوي. ضع الحامل على الصينية المعدنية المطلية بالمينا. يترك لمدة ٣-٢ دقائق.

دليل شي الأطعمة المجمدة

قم بتسخين الشواية لمدة ٣ دقائق، ما لم يوصى بغير ذلك.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشوي.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	الإرشادات
البرجر (مجمد وغير مطهي)	قطعتان (١٢٥ جرام) ٤ قطع (٢٥٠ جرام)	٤٥٠ وات + الشواية	٦-٥ ٩-٨	ضع البرجر غير المطهي على شكل دائرة على الحامل العلوي. قم بالقلب بعد ٣ دقائق ونصف (١٢٥ جرام) وبعد ٥ دقائق (٢٥٠ جرام). ضع البرجر في أرغفة الخبز.
الهامبورجر، أقرص اللحم بالجبن (المجاهزة، التي يتم طهيها في الخبز)	قطعتين (٣٠٠ جرام)	٦٠٠ وات + الشواية دون تسخين سابق	٦-٥	ضع البرجر المجمد جنباً إلى جنب على طبق غير قابل للاشتعال. ضع الطبق مباشرة على القرص الدوار. يترك لمدة ٣-٢ دقائق.
(الخضراوات أو البطاطس) المحمصة	٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات + الشواية	١٤-١٦	ضع الطعام المجمد في طبق مستدير من البيركس. ضع الطبق على الحامل العلوي. بعد الطهي اتركه لمدة ٣-٢ دقائق.
السلمك محمص	٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات + الشواية	٢٠-٢٢	ضع السلمك المجمد في طبق صغير الحجم مسطح مستطيل من البيركس. ضع الطبق على الحامل السفلي. بعد الطهي اتركه لمدة ٣-٢ دقائق.

دليل الطهي بالطريقة العادية للأطعمة الطازجة مثل الفطائر/ فطائر الكيش الصغيرة (نوع من الفطائر

اخشوش بالكسترد غير اخلئ مع إضافات مثل الجبن وغيره) والبيتزا واللحوم

قم بتسخين الفرن بالطريقة العادية باستخدام وطيفة التسخين المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي بالطريقة العادية.

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
الفطائر/فطائر الكيش الصغيرة الفطائر/فطائر الكيش الصغيرة (جاهزة ومجمدة)	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٣٠٠ وات ١٨٠ + درجة مئوية	٦-٧ ١٠-١١	—	ضع الفطائر/فطائر الكيش الصغيرة المثلجة على ورق الخبز على الحامل العلوي. اتركها لمدة ٢-٣ دقائق.
البيتزا بيتزا مثلجة (مخبزة)	٣٠٠-٤٠٠ جرام	٦٠٠ وات ٢٢٠ + درجة مئوية	٦-٧	—	ضع البيتزا على الحامل العلوي. بعد الخبز تترك لمدة ٢-٣ دقائق.
اللحوم اللحم البقري/لحم الضأن المشوي (متوسط الحجم)	١٢٠٠-١٣٠٠ جرام	١. جانب: ٦٠٠ وات ١٦٠ + درجة مئوية ٢. جانب: ٦٠٠ وات + الشواية	٢٠-٢٢	١٣-١٥	امسح اللحم البقري/لحم الضأن بالزيت والتوابل، الفلفل والملح والفلفل الحلو. ضع اللحم على الحامل السفلي مع وضع الجزء السفلي للأسفل أولاً. ضع الحامل على الصينية المعدنية المطلوبة بالميناء. بعد الضغط لف اللحم في ورق الألومنيوم واتركه لمدة ١٠-١٥ دقيقة.
الدجاج المشوي	٩٠٠ جرام ١٣٠٠ جرام	٤٥٠ وات ٢٥٠ + درجة مئوية	١٤-١٦ ١٨-٢٠	١٢-١٤ ١٤-١٦	امسح الدجاجة بقليل من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أعلى والآخر إلى أسفل على الحامل السفلي. ضع الحامل على الصينية المعدنية المطلوبة بالميناء. انتظر لمدة ٥ دقيقة.

الطهي بالطريقة العادية

الطهي بالطريقة العادية هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن.

يوجد جزء التسخين والمروحة عند الجدار الخلفي، وذلك حتى يدور الهواء الساخن.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي بالطريقة العادية:

يمكنك استخدام جميع أدوات الطهي التي يمكن استخدامها في الفرن العادي، في فرن الميكروويف أثناء الطهي في وضع الطهي بالطريقة العادية فقط.

الأطعمة التي يمكن طهيها بالطريقة العادية:

الأطعمة التي تحتوي على الفطائر المحلاة تناسب هذا الوضع (الكيك، الفطائر وما إلى ذلك).

أشعة الميكروويف + الطريقة العادية

يجمع هذا الوضع بين طاقة الميكروويف والهواء الساخن وهو بذلك يقلل من الوقت اللازم للطهي مع إعطاء الطعام وجه محمر وهش.

الطهي بالطريقة العادية هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن الذي يدور بواسطة مروحة موجودة في الجدار الخلفي للفرن.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام أشعة الميكروويف + الطريقة العادية:

يجب أن تكون أدوات الطهي قابلة للاستخدام داخل الفرن (مثل، الزجاج أو الأواني الفخارية أو الصينية غير المزينة بزخارف معدنية)؛ مثل أدوات الطهي الموضحة في جزء الميكروويف + الشواية.

الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الميكروويف + الطريقة العادية:

جميع أنواع اللحوم والدواجن بالإضافة إلى الطواجن والأطباق الطازجة المجهزة والكيك الإسفنجي والفطائر والخضراوات المشوية والخبز.

دليل الطهي بالطريقة العادية للأطعمة الطازجة مثل أرغفة الخبز والكيك

قم بتسخين الفرن مسبقاً بالطريقة العادية باستخدام ميزة التسخين المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة، ما لم يوصي بعدم تسخين الفرن - راجع الجدول.
استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي بالطريقة العادية.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	الإرشادات
أرغفة الخبز أرغفة الخبز (الخبيزة بالفعل)	٤-٦ قطع (كل منها حوالي ٥٠ جرام)	طهي بالطريقة العادية فقط ١٨٠ درجة مئوية	٣-٤	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! اتركها لمدة ٢-٣ دقائق.
أرغفة الخبز (خبيزة سابقاً)	٤-٦ قطع (كل منها حوالي ٥٠ جرام)	١٠٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٧-٨	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل العلوي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! اتركها لمدة ٢-٣ دقائق.
أرغفة الخبز (عجينة مخمرة طازجة وباردة)	٢٠٠ جرام (عدد ٤ قطعة) ٤٠٠ جرام (عدد ٨ قطعة)	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	١٠-١١ ١٥-١٦	ضع أرغفة الخبز على ورق الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! اتركها لمدة ٢-٣ دقائق.
الخبز خبز بالثوم (خبوز مسبقاً ومثلج)	٢٠٠ جرام (قطعة واحدة)	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	٧-٨	ضع الخبز الفرنسي على ورق الخبز على الحامل العلوي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! بعد الخبز تترك لمدة ٢-٣ دقائق.
خبز القمح الأبيض (عجينة مخمرة طازجة)	٧٥٠ جرام	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	٢١-٢٣	ضع العجينة الطازجة في طبق معدني أسود مستطيل صغير (طوله حوالي ٢٥ سم). شق سطح العجينة بالطول باستخدام السكين. ضع الخبز على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥-١٠ دقائق.
الخبز الأسمر المصنوع من دقيق الجاودار (عجينة مخمرة)	٧٥٠ جرام	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	٢٨-٣٠	ضع العجينة الطازجة في طبق معدني أسود مستطيل صغير (طوله حوالي ٢٥ سم). شق سطح العجينة بالطول باستخدام السكين. ضع الخبز على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥-١٠ دقائق.
الكيك ماربل كيك؛ (كيك الزبد)	٥٠٠ جرام	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	١٩-٢١	ضع العجينة الطازجة في طبق بيركس مستدير صغير (قطره ١٨ سم). ضع الكيك على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥-١٠ دقائق.
كيك الزبد الهولندي (كيك الزبد)	٨٠٠ جرام	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	٢٢-٢٣	ضع العجينة الطازجة في طبق بيركس زجاجي مستطيل (طوله حوالي ٢٨ سم). ضع الكيك على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥-١٠ دقائق.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	الإرشادات
الكيك الإسفنجي	٢٥٠ جرام	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	١١-١٣	ضع العجينة الطازجة في طبق بيركس مستدير صغير (قطره ١٨ سم). ضع الكيك على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥-١٠ دقائق.
كيك الفاكهة المحشو بالكريمة (كيك بالزبد)	٤٠٠ جرام	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	١٧-١٨	استخدم طبق بيركس مسطح مستدير (قطره ٢٥ سم) قم بتغطية قاع الطبق بورق الخبز ثم ضع العجينة في الطبق. ضع الكيك على الحامل السفلي. بعد مدة انتظار من ٢٠ إلى ٣٠ دقيقة، قم بتغطية الكيك بالفاكهة والجيلي.
الفطائر المخلاة الطازجة (عجينة مخمرة محشوة)	٢٥٠ جرام (٥ قطع)	١٠٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	١١-١٢	ضع الفطائر المخمرة على ورق الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. اترك المنتصف فارغاً. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!
قطع المافن	٤٠٠ جرام (عدد ٦ قطعة)	١٨٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	١٤-١٦	ضع عجينة المافن في طبق معدني أسود خاص بصنع المافن. ضع المافن على الحامل السفلي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! انتظر لمدة ٥ دقيقة
كيك الشيكولاتة بالبنديق	٦٥٠ جرام	١٨٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٢٠-٢٢	ضع العجينة في طبق بيركس مستطيل. ضع قطع كيك الشيكولاتة على الحامل السفلي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! اتركها لمدة ٥-١٠ دقائق.

دليل الطهي بالطريقة العادية للأطعمة المجمدة مثل أرغفة الخبز والكيك والفطائر

قم بتسخين الفرن مسبقاً بالطريقة العادية باستخدام ميزة التسخين المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة، ما لم يوصي بعدم تسخين الفرن - راجع الجدول.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للخبز.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	الإرشادات
أرغفة الخبز (الخبيزة بالفعل)	٦ قطع (كل منها حوالي ٥٠ جرام)	١٨٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٦-٧	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٢-٥ دقائق.
أرغفة الخبز (الخبيزة سابقاً)	٦ قطع (كل منها حوالي ٥٠ جرام)	١٨٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٦,٥-٧,٥	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٢-٥ دقائق.
كرواسان (الخبيزة بالفعل)	٤ قطع (كل منها حوالي ٥٠ جرام)	١٨٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٤-٥	ضع الكرواسان على الحامل السفلي. بعد الخبز تترك لمدة ٢-٣ دقائق.
الخبز الفرنسي/الخبز (الخبيزة سابقاً)	٢٠٠-٢٥٠ جرام (قطعة واحدة)	١٨٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٩-١٠	ضع الخبز الفرنسي على ورق الخبز على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
الخبز الفرنسي المغطى (بالطماطم أو الجبن أو لحم الخنزير وما إلى ذلك)	٢٥٠ جرام (قطعتان)	١٨٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٦-٧	ضع الخبز الفرنسي المغطى على الحامل السفلي. بعد الخبز تترك لمدة ٢-٣ دقائق.
الكيك (الخبيزة مسبقاً ومحمشو بالفاكهة)	٤٠٠-٥٠٠ جرام	١٨٠ وات + ١٨٠ درجة مئوية دون تسخين مسبق!	٨-١٠	ضع الكيك على ورق الخبز. ضع قطع الكيك الصغيرة على الحامل السفلي، أما قطع الكيك ذات القطر الكبير فتوضع على الحامل العلوي. بعد الخبز تترك لمدة ١٥-٣٠ دقائق. تلميح: اترك الكيك في الفرن وقدمه دافئاً.
الفطائر المحلاة (عجينة غير مخبوزة محشوة)	٢٥٠ جرام (٦-٥ قطع)	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	١٠-١١	ضع الفطائر المحلاة على ورق الخبز على الحامل العلوي. بعد الخبز تترك لمدة ٢-٣ دقائق.

دليل الطهي بالطريقة العادية للبيتزا والمعجنات والشرائح وقطع اللحم الصغيرة

قم بتسخين الفرن مسبقاً بالطريقة العادية باستخدام ميزة التسخين المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة، ما لم يوصي بعدم تسخين الفرن - راجع الجدول.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للخبز.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	الإرشادات
البيتزا (مخبوزة مسبقاً)	٣٠٠-٤٠٠ جرام	٦٠٠ وات + ٢٥٠ درجة مئوية	١٢-١٤	ضع عدد ١ بيتزا على الحامل السفلي. بعد الخبز تترك لمدة ٢-٣ دقائق.
٢ أرغفة الخبز الفرنسي المغطى (الخبيزة مسبقاً)	٢ × ١٢٥ جرام	٣٠٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	١٠-١٢	ضع عدد ٢ رغيف من الخبز الفرنسي على الحامل العلوي. بعد الخبز اتركها لمدة ٢-٣ دقائق.
لازانيا أو كانيوني	٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٢٠-٢٢	ضع المعجنات في طبق بيركس زجاجي مناسب الحجم أو اتركها في تغليفها الأصلي (مع التأكد من أن التغليف يناسب حرارة أشعة الميكروويف والفرن). ضع اللازانيا المجمدة على الحامل السفلي. بعد الطهي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
(المكرونات، والتورتيليني) المحمصة	٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	١٨-٢٠	ضع المعجنات في طبق بيركس زجاجي مناسب الحجم أو اتركها في تغليفها الأصلي (مع التأكد من أن التغليف يناسب حرارة أشعة الميكروويف والفرن). ضع الطعام المجمد على الحامل السفلي. بعد الطهي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
بطاطس الكروكيت (وجبات خفيفة من البطاطس)	٥٠٠ جرام	١٨٠ وات + ٢٥٠ درجة مئوية	١٦-١٨	ضع بطاطس الكروكيت على الحامل السفلي. بعد الطهي اتركه لمدة ١-٢ دقائق.

دليل الشهي-الطهي بالطريقة العادية للحوم والأطعمة المجمدة

قم بتسخين الفرن باستخدام وظيفة التسخين المسبق التلقائي حتى تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي الخاص بأسلوب الجمع بين الشهي والطهي بالطريقة العادية. لا تلمس السخان بشكل مباشر بعد الطهي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام.

الطعام	المقدار	وضع الطهي بالشواية+الطريقة العادية (الدقيقة)	الوقت (دقيقة)	الإرشادات
الخبز الفرنسي مجمد	٢٥٠ جرام	٢٢٠ درجة مئوية	١٥-١٧	ضع أرغفة الخبز الفرنسي المجمدة مع الإضافات (مثل الطماطم أو الجبن أو لحم الخنزير، إلى آخره) جنباً إلى جنب على الحامل السفلي.
البيتزا المخمرة المجمدة	٤٠٠ جرام	٢٢٠ درجة مئوية	١٣-١٥	ضع البيتزا المخمرة المجمدة على الحامل السفلي.
سبرنج رولز مجمدة	٢ × ١٥٠ جرام	٢٥٠ درجة مئوية	٢٢-٢٥	ضع السبرنج رولز المجمدة جنباً إلى جنب على الحامل السفلي.
البطاطس الكروكيت المجمدة	٢٥٠-٥٠٠ جرام	٢٢٠ درجة مئوية	١٧-٢٣	وزع البطاطس الكروكيت المجمدة أو الوافل بشكل متساو على الحامل السفلي. اقلبها أثناء الطهي بعد مرور ٣/٢ مدة الطهي.
صدور البط المشوية	٣٠٠-٤٠٠ جرام	٢٠٠ درجة مئوية	٣٠-٣٥	تبّل صدور البط الطازجة. ضع الجزء الموجود به الجلد لأعلى في طبق مسطح من البركس أو في طبق خزفي. ضع الطبق على الحامل السفلي.

دليل الطهي بالبخار للخضراوات والفاكهة

صب ٥٠٠ مللي من الماء البارد في الإناء المربع الخاص بطبق الطهي بالبخار. ضع الصينية الاستنسل فوق الإناء، وأضف الخضراوات وقم بتغطيتها بالغطاء الاستنسل المربع. ضع طبق الطهي بالبخار على القرص الدوار. يعتمد وقت الطهي على حجم الطعام وسمكه ونوعه. عند طهي شرائح رفيعة أو قطع صغيرة بالبخار قلل مدة الطهي. عند طهي شرائح سمكية أو قطع كبيرة من الخضراوات يمكنك إضافة المزيد من الوقت. استخدم مستويات الطاقة والمدد الزمنية الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي بالبخار.

الطعام	المقدار	ماء بارد (مللي)	الطاقة	الوقت (دقيقة)	الإرشادات
ثمار البروكلي	٤٠٠ جرام	٥٠٠ مللي	٩٠٠ وات	١٢-١٨	قم بغسل البروكلي وتنظيفه بالماء. قم بتقطيع الثمار إلى قطع متساوية الحجم. ضع الثمار بشكل متساو على صينية الطهي بالبخار.
الكربن المسلوقة	٤٠٠ جرام	٥٠٠ مللي	٩٠٠ وات	١٥-٢٠	قم بغسل الكربن وتنظيفه بالماء. قم بتقطيع الثمار إلى قطع متساوية الحجم. ضع الثمار بشكل متساو على صينية الطهي بالبخار.
الكربن	٨٠٠ جرام	٥٠٠ مللي	٩٠٠ وات	٢٥-٣٠	قم بتقطيع الكربن إلى أرباع. ضع القطع على صينية الطهي بالبخار.
الجزر	٤٠٠ جرام	٥٠٠ مللي	٩٠٠ وات	١٥-٢٠	نظف الجزر واغسله بالماء وقطعه إلى شرائح متساوية الحجم. وزع الشرائح على صينية الطهي بالبخار.
ثمرة قرنبيط كاملة	٦٠٠ جرام	٥٠٠ مللي	٩٠٠ وات	٢٠-٢٥	نظف ثمرة القرنبيط الكاملة وضعها على صينية الطهي بالبخار.
ذرة (قطعتان)	٤٠٠ جرام	٥٠٠ مللي	٩٠٠ وات	٢٣-٢٨	نظف الذرة واشطفها بالماء. ضعها جنباً إلى جنب على صينية الطهي بالبخار.
الكوسة	٤٠٠ جرام	٥٠٠ مللي	٩٠٠ وات	١٠-١٥	اشطف الكوسة بالماء وقطعها إلى شرائح متساوية الحجم. وزعها بشكل متساو على صينية الطهي بالبخار.
الخضراوات المشكلة المجمدة	٤٠٠ جرام	٥٠٠ مللي	٩٠٠ وات	١٨-٢٣	وزع الخضراوات المشكلة المجمدة (١٨-٢٣ درجة مئوية) على سبيل المثال، البروكلي والقرنبيط والجزر المقطع إلى شرائح بشكل متساو على صينية الطهي بالبخار الاستنسل.
البطاطس (صغيرة الحجم)	٥٠٠ جرام	٥٠٠ مللي	٩٠٠ وات	١٨-٢٣	اغسل البطاطس ونظفها بالماء واتقّب سطحها بالشوكة. ضع ثمار البطاطس الكاملة بشكل متساو على صينية الطهي بالبخار.
التفاح	٨٠٠ جرام (٤ ثمار تفاح)	٥٠٠ مللي	٩٠٠ وات	١٨-٢٣	اغسل التفاح وانزع لبه. ضع التفاح بشكل مستقيم جنباً إلى جنب على صينية الطهي بالبخار.
الكمثرى	٨٠٠ جرام (٤ ثمار تفاح)	٥٠٠ مللي	٩٠٠ وات	٢٠-٢٥	اغسلها بالماء وقم بتقشيرها ونزع لبها. ضع الكمثرى بشكل مستقيم جنباً إلى جنب على صينية الطهي بالبخار. يمكنك إضافة البهارات مثل القرفة أو القرنفل إلى الماء.

دليل الطهي بالبخار للبيض والأسماك والدجاج

صب ٥٠٠ مللي من الماء البارد في الإناء المربع الخاص بطبق الطهي بالبخار. ضع الصينية الاستنسل فوق الإناء، وأضف الطعام وقم بتغطيتها بالغطاء الاستنسل المربع. ضع طبق الطهي بالبخار على القرص الدوار.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي بالبخار.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	ماء بارد (مللي)	الإرشادات
البيض المسلوق جيداً	٦-٤ بيضات	٩٠٠ وات	٢٠-١٥	٥٠٠ مللي	اثقب البيض الطازج (٤-٦ بيضات) وضعه في التجاويف الصغيرة لصينية الطهي بالبخار.
الجمبري الأزرق	٢٥٠ جرام (٦-٥ جمبري)	٩٠٠ وات	١٥-١٠	٥٠٠ مللي	انثر ١-٢ ملعقة كبيرة من عصير الليمون على الجمبري. ضع الجمبري بالتساوي على صينية الطهي بالبخار.
شرائح السمك (سمك القد، السمك الأحمر)	٥٠٠ جرام (٣-٢ قطع)	٩٠٠ وات	١٧-١٢	٥٠٠ مللي	انثر ١-٢ ملعقة كبيرة من عصير الليمون على شرائح السمك وأضف الأعشاب والتوابل (على سبيل المثال، الريحان). ضع شرائح السمك بالتساوي على صينية الطهي بالبخار.
سمك كامل (سمكتان)	٣٠٠ جرام	٩٠٠ وات	٢٠-١٥	٥٠٠ مللي	قم بشطف السمك وتنظيفه على سبيل المثال، سمك التروتة. قم بشق الجلد في ثلاث مناطق. ضع السمك على شكل منحرف في صينية الطهي بالبخار. أضف الأعشاب، والتوابل، و١-٢ ملعقة كبيرة من عصير الليمون.
صدر الدجاج المخلي (شريحتان)	٤٠٠ جرام	٩٠٠ وات	٢٥-٢٠	٥٠٠ مللي	اغسل قطع صدور الدجاج واشطفها بالماء. ضعها جنباً إلى جنب على صينية الطهي بالبخار.
قطع الدجاج (غير مخلية)	٤٠٠ جرام (٥ قطع)	٩٠٠ وات	٣٠-٢٥	٥٠٠ مللي	اغسل قطع الدجاج ونظفها بالماء وأضف التوابل. ضعها جنباً إلى جنب على صينية الطهي بالبخار.

دليل الطهي بالبخار لمستويين من الطهي

صب ٥٠٠ مللي من الماء البارد في الإناء المربع الخاص بطبق الطهي بالبخار. ضع الصينية الاستنسل في الإناء وأضف السمك أو الدجاج.

ضع الصينية البلاستيكية المخصصة للطهي بالبخار ذات المستويين فوق الصينية الاستنسل وأضف الخضراوات.

قم بتغطيتها بالغطاء المربع الاستنسل. ضع طبق الطهي بالبخار على القرص الدوار.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي بالبخار.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	ماء بارد (مللي)	الإرشادات
شرائح السلمون والكوسة	٣٠٠ جرام بالإضافة إلى ٣٠٠ جرام	٩٠٠ وات	١٥-١٠	٥٠٠ مللي	اشطف شرائح السلمون وصفيفها وانثر ١-٢ ملعقة كبيرة من عصير الليمون وأضف الأعشاب. ضع شرائح السمك جنباً إلى جنب على صينية معدنية. وزع شرائح الكوسة على صينية الطهي بالبخار البلاستيكية وضعها فوق الصينية الاستنسل.
صدر الدجاج والبروكلي	٣٠٠ جرام بالإضافة إلى ٣٠٠ جرام	٩٠٠ وات	٢٣-١٨	٥٠٠ مللي	اشطف صدور الدجاج أو صدور الديك الرومي وتبلها. ضع الشرائح جنباً إلى جنب على صينية الاستنسل. وزع ثمار البروكلي على صينية الطهي بالبخار البلاستيكية وضعها فوق الصينية الاستنسل.

تلميحات خاصة

إذابة الزبد

ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. ثم قم بالتسخين لمدة ٣٠-٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات، حتى يتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاته

ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاته في طبق زجاجي عميق صغير. ثم قم بالتسخين لمدة ٣-٥ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ وات حتى يتم إذابة الشوكولاته. قم بتقليب الشوكولاته مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجدد

ضع ٢٠ جرام من العسل المجدد في طبق زجاجي عميق صغير. ثم قم بتسخينه لمدة ٢٠-٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ وات، حتى يتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين

ضع ورقة الجيلاتين الحافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد. ضع الجيلاتين الذي تم تخفيفه في إناء بيركس صغير. قم بالتسخين لمدة ١ دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ وات. قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء اللذي (للكعك والجاتوه)

قلب الجيلي السريع التحضير (١٤ جرام تقريباً) مع ٤٠ جرام من السكر و ٢٥٠ مللي من الماء البارد. صبه في إناء بيركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات، حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الجليدي شفاف. قم بتقليبه مرتين أثناء الإعداد.

طهي المربي

ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في إناء زجاجي مناسب من البيركس ذو غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بتقليبها جيداً. قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة ١٠-١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات. ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربي زجاجية صغيرة الحجم ذات غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج

يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم إناء مصنوع من البيركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بالطهي أثناء التغطية لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات. قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز

ضع ٣٠ جرام من قطع اللوز في طبق خزفي ذو حجم متوسط. قلب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص التي تستغرق ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ وات. اتركه في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا

الطعام:

- الأسطح الداخلية والخارجية
- الباب وقفلي الباب
- القرص الدوار والحلقة الدوارة

تأكد دوماً من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة الأسطح مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.

٤. اغسل الطبق القابل للغسيل في غسالة الأطباق عند الحاجة.

يُحظر سكب الماء في الفتحات. يُحظر استخدام أي منتجات أو مذيبيات كيميائية. كن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تحول دون إغلاق الباب بشكل صحيح

نظف تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها. بمحلول تنظيف، ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.

توضح الإرشادات الخاصة أدوات الطهي، ودرج التسخين والفرن حظر استخدام التنظيف بالبخار.

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.

لا يجب استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- كسر إحدى مفصلاتته
- تدهور حالة الأقفال
- تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضها للانثناءات

يجب صيانة عيوب الميكروويف بمعرفة فني صيانة مؤهل.

يحظر إزالة الجسم الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مصدر التيار الكهربائي
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع
- ✉ إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكاناً جافاً وخالي من الأتربة.
- السبب: قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن

تسعى شركة **SAMSUNG** جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. ولهذا السبب، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون سابق إعلام.

مصدر التيار الكهربائي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
استهلاك الطاقة	١
الطاقة القصوى	٣١٠٠ وات
الميكروويف	١٤٠٠ وات
الشواية (جزء التسخين)	١٣٠٠ وات
الطهي بالطريقة العادية (جزء التسخين)	١٧٠٠ وات
الطاقة الناتجة	١٠٠ وات/٩٠٠ وات - ٦ مستويات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميغا هرتز
الأبعاد (العرض×الارتفاع×العمق)	٥٥٦×٥٥٢×٣٢٤ م
الخارجية	٣٧٥×٣٩٢×٢٥١ م
تجفيف الفرن	١,٣ قدم مكعب
الحجم	١,٣ قدم مكعب
الوزن	٢٤ كيلو جرام تقريباً
الصافي	٢٨ كيلو جرام تقريباً
الشحن	• CE1350
	• CE1351T
	٢٩ كيلو جرام تقريباً
	• CE1352M
	• CE1353F

SAMSUNG

ELECTRONICS